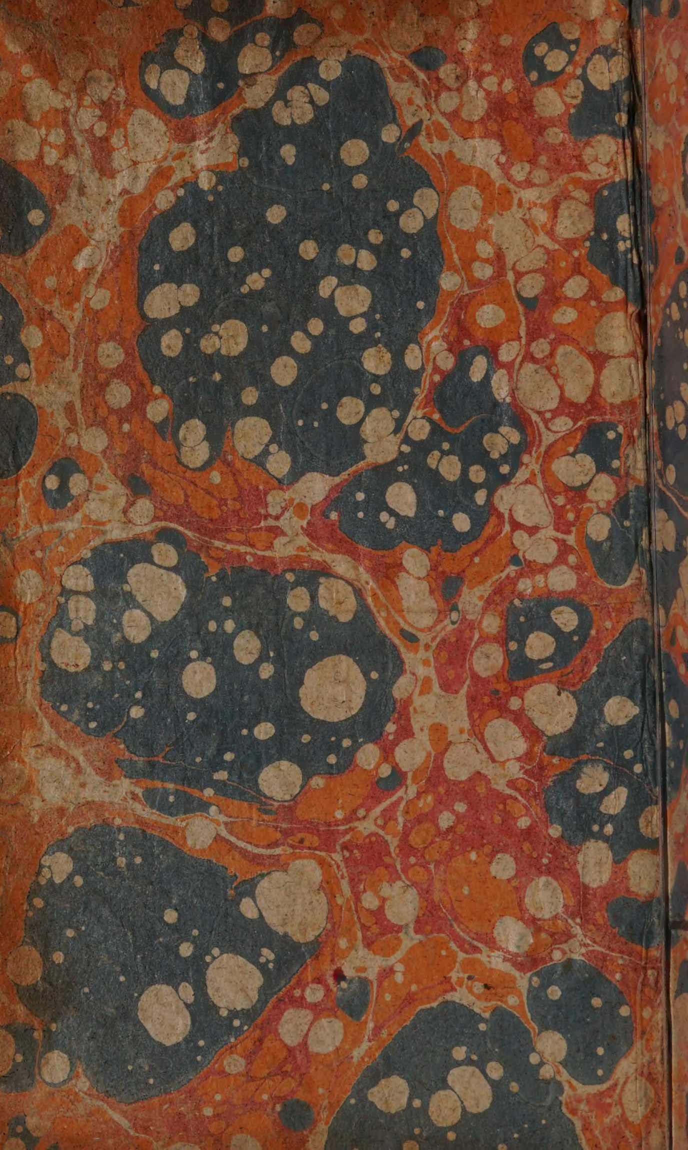
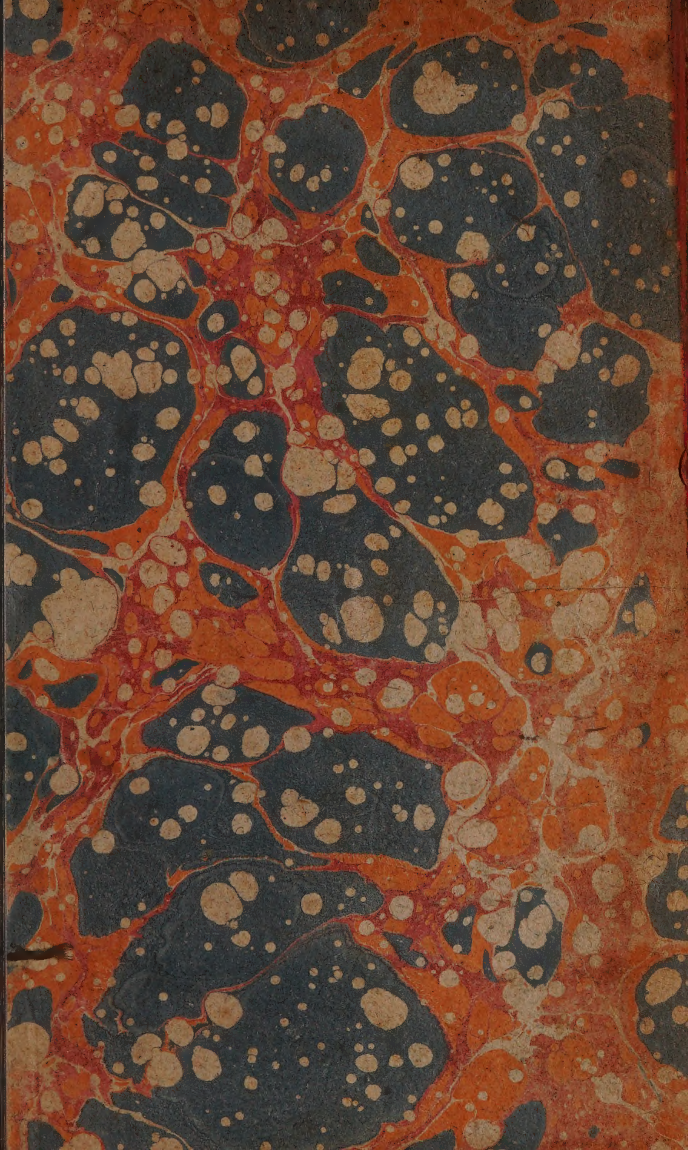






par Alletz

ALLETZ

L'ALBERT MODERNE.

L'ALBERT MODERNE

OU

NOUVEAUX SECRETS ÉPROUVÉS ET LICITES,

RECUEILLIS D'APRES LES DÉCOUVERTES LES PLUS RÉCENTES.

Les uns ayant pour objet de remédier à un grand nombre d'accidens qui intéressent la santé :

Les autres, quantité de choses utiles à sçavoir pour les différens besoins de la vie :

D'autres, enfin tout ce qui concerne le pur agrément, tant aux Champs qu'à la Ville;

Le tout divisé en trois parties, & rangé par ordre alphabétique.

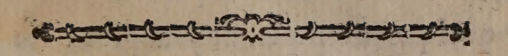


A PARIS,

Chez la Veuve DUCHESNE, Libraire, rue S. Jacques, au Temple du Goût.

M. DCC. LXX.

Avec Approbation & Privilege du Roi.



PRÉFACE.

NOus avons donné à cet ouvrage le nom d'*Albert Moderne*, par oppoſition à un livre fort connu & déjà ancien , diviſé en deux parties , dont l'une porte le titre de *Secrets d'Albert le Grand*, & l'autre celui de *Petit Albert*. Qu'il nous ſoit permis de dire que nous mettons une différence conſidérable entre les Secrets de l'Albert Ancien & ceux que nous donnons aujourd'hui. Une bonne partie des Secrets de l'Albert Ancien a pour objet des matieres un peu trop libres , & peu convenables à cette décence que l'on doit garder dans un ouvrage public. Nous rougirions d'en rapporter

quelque exemple. Il y a plus : les personnes sensées se défient avec raison du succès que peuvent avoir ces sortes de Secrets. Que penser en effet d'un homme entêté de l'Astrologie judiciaire, & qui propose pour moyen de se faire aimer d'une personne, de composer un Talisman sous la constellation de Vénus? Quel rapport peut avoir la Planete de ce nom, que le Vulgaire appelle l'Etoile du Berger, avec Vénus, que la Fable fait Mere des Amours? Il ose encore proposer pour la même fin d'avoir trois cheveux de la personne dont on veut être aimé, & de les lier avec trois des vôtres, en disant ces paroles : ô corps! puisses-tu m'aimer par la vertu efficace du *scheva.* C'est franchement

avoir recours à ces prétendus enchantements qui choquent le bon ſens, & qui ſont défendus par des loix reſpectables. A l'égard des autres Secrets qui n'ont pas pour objet ces ſortes de matieres, il y en a quantité qui ont une mauvaiſe fin ; mais dont bien des gens peu ſcrupuleux, ou même trop crédules, pourroient abuſer. Il y en a d'autres qui ne peuvent être bons qu'à des joueurs de gobelets : d'autres enfin propoſent des moyens dont la biſarrerie fait douter du ſuccès.

Il n'en eſt pas ainſi de l'ouvrage que nous offrons au public. Il contient une collection de différens ſecrets qui ont été communiqués par la voie des ouvrages pé-

riodiques depuis plus de vingt ans, & par des perſonnes qui, après avoir fait une heureuſe découverte, confirmée par pluſieurs expériences, en ont fait part au Public, y étant excitées par le ſeul amour de l'humanité, & pour être utiles à leurs ſemblables. C'eſt dans ces différentes ſources que nous avons apporté la plus ſérieuſe attention pour ne choiſir que ceux qui ſont intéreſſans, & ne pas donner un ramaſſis de ceux dont on n'a pas beſoin.

Pour mettre quelque ordre dans cette collection, nous avons rangé ces ſecrets ſous trois Claſſes. La premiere eſt de ceux qui ont pour objet la Santé, ou les maladies auxquelles les hommes ſont ordinairement le plus expoſés. Plu-

ſieurs de ces maux ne demandent pas abſolument la viſite d'un Médecin. Ainſi dans ces ſortes de cas, on peut eſſayer quelqu'un des remedes que nous avons propoſés, & l'on peut être aſſuré de la guériſon, lorſque les maux n'ont point quelque cauſe cachée ou plus éloignée. D'ailleurs, comme cet ouvrage ſemble particuliérement propre aux perſonnes qui ont un bien de campagne, & qui y paſſent une partie de l'année, ces ſortes de remedes leur feront d'autant plus utiles qu'on n'a pas alors ſous la main un Médecin pour le conſulter, ſur-tout pour des maux ordinaires, & qui n'ont point de ſuites fâcheuſes. La ſeconde Claſſe renferme des ſecrets qui ont pour objet l'Utilité. Sous ce terme gé-

néral nous entendons ceux qui peuvent être utiles aux Agriculteurs, aux Adminiſtrateurs des biens de campagne, à tous ceux qui aiment l'économie : nous ne pouvons ſpécifier ici tous les autres ſecrets que nous avons rangés ſous cette Claſſe. Un coup d'œil jetté ſur la table de ce livre fera comprendre qu'il renferme un grand nombre de choſes curieuſes & bonnes à ſçavoir. La troiſieme Claſſe contient les ſecrets qui ont pour objet les choſes de pur agrément, comme certaines recettes bien ſûres pour faire des liqueurs agréables ; d'autres concernent la culture des fleurs, & l'art de procurer aux amateurs divers moyens d'exercer le goût ſur cet objet. D'autres enfin roulent ſur la peinture, ou plu-

tôt ſur l'art de mettre en quelque couleur que ce ſoit des boiſeries, des cabinets, des ſallons, des meubles, des bijoux, en un mot tout ce qui ſert à orner & à embellir à peu de frais les lieux où l'on ſe plaît. Une infinité de gens dont la ſituation aiſée les diſpenſe de la néceſſité de travailler, ſont plus expoſés à l'ennui. Souvent dégoûtés des divers amuſemens en uſage dans la ſociété, parce qu'ils ſont trop uniformes & qu'ils reviennent tous les jours, ils ne ſçavent comment paſſer le temps. Mais s'ils veulent jetter les yeux ſur cet ouvrage, ils y trouveront divers moyens de ſe faire une occupation agréable pour charmer leur ennui, & il leur ſera libre de choiſir entre ces moyens ceux qui leur plairont

davantage. Telle eſt la collection que nous offrons au Public. On y trouvera en un ſeul volume un grand nombre de ſecrets utiles & curieux, & qui ſont épars dans une infinité de livres. Nous eſpérons qu'on nous ſçaura gré de les avoir recueillis, & que bien des perſonnes en reconnoîtront l'avantage.





TABLE DES MATIERES

Contenues dans cet ouvrage.

PREMIERE PARTIE.

SECONDE PARTIE.

L'Utilité.

Oliviers ,

TROISIEME PARTIE.

L'AGRÉMENT.

Sur les liqueurs.

SUR LES FLEURS.

SUPLÉMENT.

FIN.

L'ALBERT



L'ALBERT MODERNE.

PREMIERE PARTIE.

DE LA SANTÉ.

SECRETS QUI ONT POUR OBJET TOUS LES ACCIDENS QUI INTÉRESSENT LA SANTÉ, OU QUI Y ONT QUELQUE RAPPORT.

ABEILLES. *Piquûre d'Abeilles. Secret fort ſimple contre la piquûre des Abeilles.* A l'inſtant qu'on a été piqué de ces Mouches, il faut chercher des Pavots blancs qui ne ſont pas rares à la campagne, en prendre une tête, l'inciſer, & faire couler ſur la piquûre quelques gouttes du ſuc laiteux qui

ſort du Pavot, la douleur ſe calmera ſur le champ, & il ne ſurviendra point d'enflure, comme il arrive preſque toujours. Ce ſecret eſt infaillible.

ABSCÈS ET CLOU. *Les Abſcès ſont des humeurs qui ne ſont point naturelles, & qui tendent à corruption : c'eſt un amas d'humeur & de ſang qui ſe forme dans une partie interne du corps.* Voici un remede très-eſtimé pour ramollir les tumeurs dures Prenez du beurre frais, de la graiſſe de porc, du ſuif de bélier & de la cire jaune, de chacun une livre, mettez le tout fondre dans une baſſine ; mêlez-y de la litharge d'or en poudre & de l'huile d'Olive, deux livres : remuez toujours avec une ſpatule de bois juſqu'à ce que l'onguent ſoit cuit, retirez-le du feu, & remuez-le juſqu'à ce qu'il ſoit refroidi : cet onguent admirable eſt connu ſous le nom d'onguent de la Mere.

A l'égard des Clous ou petits Abſcès, voici un remede. Appliquez deſſus de l'oſeille fricaſſée avec beurre frais, ou cuite ſous les cendres chaudes, & enveloppée dans une feuille de poirée, ou du plantain pilé avec de l'huile de lys, ou du levain & du vieux-oing enſemble & en parties égales.

ACCOUCHEMENS LABORIEUX. *Topique ſimple pour procurer aux femmes dans les accouchemens laborieux une heu-*

reuse & prompte délivrance. Ayez du laurier sec ; il convient qu'il ne soit pas trop vieux, mais cueilli de l'année. Mettez-le en poudre, de quelque façon que ce soit, n'importe, pourvu qu'il soit pulvérisé proprement, & qu'aucune ordure n'y soit mêlée. Prenez une ou deux cuillerées de cette poudre, & la délayez avec la quantité nécessaire d'huile d'Olive, c'est-à-dire faites-en une pâte liquide, qui ait assez de consistance pour ne point s'écouler aussi-tôt. Vous mettez cette composition sur un linge, & vous l'appliquerez sur le nombril de la femme en travail. Au même instant dans quelque situation fâcheuse que soit l'enfant, il se tournera & se présentera si heureusement & si promptement que l'on aura lieu d'en être étonné. Au défaut de l'huile d'Olive on peut employer de l'eau de la Reine de Hongrie pour humecter le laurier, mais l'huile est préférable. On a fait plusieurs essais de ce remede, qui ont eu le plus heureux succès, tant en Province qu'à Paris. Au reste les grains ou baies de laurier ont la même vertu que les feuilles ; on peut faire usage de ce remede dès que le travail est commencé, & sans attendre les grandes douleurs.

AIR. *Mauvais air, infection. Préservatif universel contre l'infection.* Ceux qui visitent les malades doivent, pour se

préserver de mauvais air, se faire une habitude de ne jamais avaler leur salive, mais de la cracher continuellement pendant tout le temps qu'ils restent dans la sphere des exhalaisons de la sueur & de l'haleine des malades. Le Docteur M. DOBRZENSKY prétend que la salive s'imbibe aisément de l'infection, & qu'elle est un véhicule propre à la conduire dans l'estomac où elle produit son effet fatal. Il croit que la plupart des maladies, & principalement les fievres pestilentielles, infectent très-aisément : il ajoute que les exhalaisons qui sortent du malade, étant attirées dans la bouche par l'haleine, sont capables d'infecter la salive, & de là le reste du corps : si au contraire on crache la salive, on garantit par-là le corps de la contagion. De là il conclut que les drogues qui excitent la salive, & qui font beaucoup cracher, sont très-propres pour les Médecins, les Chirurgiens & toutes les personnes qui sont obligées de visiter les malades attaqués de maladies où il y a beaucoup de venin.

ARTERES. (hémorragie des) *Moyen d'arrêter l'hémorragie des arteres sans ligature.* On prend de l'agaric ; celui qui vient sur les vieux chênes ébranchés est le meilleur, c'est celui dont on fait de l'amadou. Il faut le cueillir dans le mois d'Août ou de Septembre, le garder dans un endroit sec. On enleve avec un

couteau l'écorce blanche & dure jusqu'à une substance fongueuse, douce au tact comme une peau de chamois, on sépare cette substance de la partie fibreuse, après l'avoir mise en morceaux; on la bat avec un marteau pour l'amollir, au point de pouvoir être dépecée avec les doigts. On applique sur la plaie de l'artere un morceau de cette substance plus grand que la plaie, & du côté opposé à l'écorce, par dessus ce morceau un plus grand, & sur le tout un appareil convenable. C'est ainsi qu'un Chirurgien de la Châtre en Berri a enseigné la préparation de l'agaric pour produire cet effet.

ASTHME. *Remede contre l'Asthme.* Il faut prendre tous les soirs environ trois cuillerées de sirop de lierre terrestre qu'on fait chauffer: on y peut ajouter une cuillerée de sirop de Capillaire; l'effet de cette légere potion est de faire bien dormir, & de faire cracher beaucoup. Ce sirop se fait de cette maniere. On prend deux poignées de lierre terrestre qu'on a laissé sécher à l'ombre, & une poignée de bons capillaires. On les met dans trois chopines d'eau de riviere, & on les fait bouillir ensemble jusqu'à la réduction du tiers de l'eau: il faut passer cette réduction, & bien exprimer les plantes. Ensuite on y met deux onces de sucre fin, & on fait bouillir le tout pendant un demi-

quart-d'heure. Quand ce ſirop eſt refroidi, on le verſe dans une bouteille que l'on bouche bien.

Baume de la Mecque. (*Moyen véritable d'éprouver le Baume de la Mecque.*) Comme ce Baume eſt le plus précieux de tous, & qu'il eſt par lui-même aſſez rare, on a intérêt de n'être point ſurpris lorſqu'on trouve à en acheter. Voici donc un moyen de s'aſſurer ſi le Baume que l'on a, ou que l'on nous offre eſt véritable & ſans aucun mêlange. Il faut faire rougir un liard au feu, & faire tomber ſur ce liard une goutte de ce Baume. Le vrai Baume de la Mecque pur & fidele percera le liard, y fera un trou à paſſer un gros pois, & conſommera le cuivre ſans que l'on puiſſe démêler ce qu'il ſera devenu. Ce ſont les Vénitiens qui par leur commerce avec les Turcs ſont plus à portée que nous d'avoir du vrai Baume de la Mecque.

Brulure. *Onguent pour la brûlure. Comme on doit en ce cas avoir recours aux remedes le plutôt qu'on peut pour empêcher que les veſſies ne ſe forment ſur la partie brûlée ; voici un remede facile.* Faites fondre du ſuif de chandelle, mêlez-le avec l'huile de noix juſqu'à conſiſtance d'onguent. Ou bien faites tomber goutte à goutte de la graiſſe de porc toute bouillante ſur des feuilles de lau-

rier. Ce liniment eſt excellent.

AUTRE REMEDE. *Si la brûlure eſt un peu conſidérable, comme, ſi la peau eſt entamée ou qu'il y ſurvienne des empoules : on doit uſer du remede ſuivant.* Prenez de la meilleure huile d'Olive une once & demie, de la cire Vierge une once, & deux jaunes d'œufs durcis ſous la cendre : faites fondre la cire ſur un feu doux, & ajoutez-y enſuite l'huile & les jaunes d'œufs, en remuant le tout juſqu'à ce qu'il ait acquis la conſiſtance d'un onguent. On étend une couche mince de cet onguent froid ſur du linge, on en couvre la partie brûlée. On répete deux fois le jour juſqu'à guériſon qui ſera prompte.

Comme dans le moment qu'on s'eſt brûlé l'on n'a pas ſouvent le remede tout prêt, on doit ſur le champ plonger la partie brûlée dans de l'huile d'Olive ou bien on en applique ſur la brûlure.

AUTRE *remede pour la même ſorte de Brûlure.* Prenez une demi-livre de fiente de poule, une livre de feuilles de ſauge, deux onces de ſureau, & autant d'écorce de ſureau ; deux livres de vin blanc, & trois livres de graiſſe de porc. Faites fondre le tout dans une baſſine ſur un feu doux, en remuant avec une ſpatule de bois juſqu'à ce qu'il ait acquis une conſiſtance d'onguent. Paſſez-le à la preſſe, dépouillez-le de ſon marc, &

gardez-le pour le besoin : il convient dans toutes les brûlures, ou non seulement la peau est entamée, mais où il y a douleur, inflammation, rougeur, où il suinte une humeur âcre & corrosive ; il calme la douleur & appaise en même temps l'inflammation.

REMEDE *pour guérir toutes sortes de brûlures sans laisser aucune trace sur la peau.* Prenez six onces d'huile d'Olive, & quatre ou cinq blancs d'œufs frais que vous battez bien ensemble à froid. Ce mêlange forme une espece d'onguent qu'on étend de temps en temps avec un plumaceau sur la brûlure, observant de ne mettre sur les parties blessées aucun linge. A mesure que le remede est appliqué couche par couche, il se seche chaque fois, & l'on voit qu'il se fait une croute qui tombe ensuite par écailles vers le douzieme jour. Quand les croutes sont toutes tombées, on reconnoît qu'il s'est formé dessous une surpeau nouvelle, qui d'abord est un peu rougâtre, mais qui se blanchit en trois ou quatre jours par le moyen de l'air qui la desséche. Ce *remede a été publié par un Médecin qui a suivi long-temps les armées.*

CANCER. Un habile Chirurgien d'armée a publié le procédé de la guérison d'un cancer à la mammelle, par lequel il s'écouloit un pus très-fétide, & même du

ſang menſtruel ; le traitement a conſiſté en une bonne diete, en des décoctions de bois où l'on mêloit de l'eſſence de myrrhe & de la teinture d'antimoine, & en des pilules d'aloës que le malade prenoit intérieurement.

COLIQUE VIOLENTE ET BILIEUSE. *Remede.* Prenez de la rhubarbe en poudre deux ſcrupules, un grain d'opium, trois gouttes d'huile de Cinnamome, & une quantité ſuffiſante de thériaque pour en faire un bolus. Ce remede arrête ſur le champ la violence des tranchées, & les aſſoupit, relâche la tention cruelle, chaſſe les vents & réſoud les conſtrictions. On réitere le remede ſelon l'exigence des cas.

CONSTIPATION *habituelle des Adultes. Accès convulſifs des Enfans, lorſque les dents veulent percer. Pâles couleurs des Filles. Recette excellente contre ces maux.* Prenez du ſel de Mars, c'eſt-à-dire de la couperoſe verte miſe devant le feu juſqu'à ce qu'elle devienne blanche, & enſuite réduite en poudre fine, une once ; de la poudre de Jalap, du Séné & de la crême de Tartre, de chacun une once ; battez-y une demi-once de gingembre, douze gouttes d'huile chimique de clous de girofle, & du ſirop d'écorce d'orange autant qu'il en faut pour donner une conſiſtance d'électuaire. On en donne

aux enfans la groſſeur d'une feve de café ; aux plus jeunes un peu ſur la pointe d'un couteau, & aux filles, la groſſeur d'une muſcade ſoir & matin à jeun pendant un mois, & les bien garantir contre le froid.

CRAMPE. Comme le mal vient d'une retraction de membre, à la jambe ou à la cuiſſe qui cauſe une douleur violente. Le plus court remede lorſque cet accident n'eſt pas trop fréquent, c'eſt de faire des frottemens un peu forts ſur la partie.

CORS AUX PIEDS. *Remede.* Faites cuire une gouſſe d'ail dans la braiſe ou cendre chaude, & appliquez-la ainſi cuite ſur le cors, ayant ſoin de l'y aſſujettir avec un linge : on ne doit employer ce cauſtique qu'au moment où l'on ſe met au lit : il amollit tellement le cors, qu'il détache & enleve en deux ou trois jours le calus ou durillon, quelque invétéré qu'il ſoit : enſuite on ſe lave le pied dans de l'eau tiéde. En peu d'inſtans les peaux qui formoient la corne du cors s'enlevent, & laiſſent la place nette, à-peu-près comme ſi elle n'avoit jamais été offenſée d'aucun mal ; il eſt bon de renouveller ce remede deux ou trois fois dans 24 heures.

COUPS DE SOLEIL. Quand ou ſe ſent frappé d'un coup de Soleil, il faut le plutôt qu'il eſt poſſible tâter avec le doigt l'endroit où la douleur eſt le plus ſenſible,

ſe faire à cet endroit raſer les cheveux, y appliquer une bouteille pleine d'eau fraîche avec aſſez d'adreſſe pour que l'eau, dont elle eſt pleine à deux ou trois doigts près, ne s'écoule pas. On tient la bouteille en cet état juſqu'à ce qu'on s'apperçoive que l'eau commence à frémir & même à s'élever comme ſi elle étoit ſur le feu. Auſſi-tôt on y ſubſtitue une bouteille pleine d'eau comme la premiere, & on continue d'en remettre de nouvelle, juſqu'à ce que l'eau ne contracte plus de chaleur ni de mouvement ; alors le malade eſt entiérement guéri & hors de danger.

AUTRE REMEDE *contre les coups de Soleil & les coups à la tête.* Prenez un demi-ſeptier de bon eſprit de vin : mettez-le dans une bouteille avec quatre noix muſcades peſant deux gros, pareil poids de girofle, autant de canelle & autant de baloſtes ou fleurs de grenades, le tout bien pulvériſé ; on bouchera enſuite fort exactement la bouteille, & on y laiſſera infuſer les poudres pendant trois jours, au bout deſquels on tranſvaſera la liqueur doucement, afin qu'elle ſoit bien claire. On bouchera bien la bouteille qui contiendra cette liqueur, afin de s'en ſervir dans le cas où l'on ſe ſera donné quelque coup à la tête, & où l'on aura reçu un coup de Soleil, la maniere d'en faire uſage eſt facile.

On en mettra environ plein un dez à coudre dans le creux de la main, & on la reſpirera vivement par le nez. — Sur le marc reſté dans la premiere bouteille, on mettra un demi-ſeptier d'eſprit de vin, que l'on battra pendant quelques momens, après leſquels on laiſſera infuſer l'eſpace de quatre jours. Cette compoſition eſt moins forte, mais elle eſt bonne pour le rhume de cerveau & les migraines : on la reſpire comme la premiere & en même quantité.

DARTRES. *Pommade pour les dartres, boutons au viſage, crevaſſes aux levres, engelures, écorchures.* Prenez trois livres de graiſſe de porc mâle, battez les aſſez long-temps pour pouvoir ſéparer & enlever les parties membraneuſes & filamenteuſes qui la contiennent. Lavez-la bien dans de l'eau claire ; faites la fondre dans un plat verniſſé ou dans une caſſerole ſur le feu. Lorſqu'elle ſera fondue, jettez-y deux ou trois pommes de reinette coupées en tranches que vous laiſſerez cuire un peu de temps ; mettez-y enſuite 7 à 8 drachmes d'orcanette, dont l'écorce de la racine donnera une couleur rouge à la pommade en laiſſant bouillir le tout encore quelque temps. Paſſez enſuite la matiere dans un linge, en l'exprimant légerement : remettez cette graiſſe ſur le feu dans la même caſſerole : ajoutez-y 5 ou 6 onces de cire blanche & vierge,

coupée en petits morceaux. Lorſque la cire ſera fondue, jettez dans la compoſition trois dragmes de Camphre que vous aurez diſſous ſéparément dans un mortier avec un peu d'eau-de-vie. Ajoutez en même-temps un verre d'eau roſe & ſix drachmes d'huile d'amandes douces. Le tout étant bien mêlé, après l'avoir laiſſé un peu bouillir, vous le retirerez de deſſus le feu, la pommade ſera faite. Etant encore chaude & fluide, vous la verſerez dans des pots pour vous en ſervir au beſoin, & en frotter les parties affligées.

Si vous voulez faire une moindre quantité de pommade, diminuez à proportion les doſes des ingrédiens qu'on vient de preſcrire. Ce liniment ſe conſerve plus d'une année entiere.

POMMADE *contre les Dartres vives.* Prenez une once de mouches cantharides, & les pulvériſez, & les mettez diſſoudre dans un peu de vin. Prenez quatre onces de ſuif de mouton bien lavé & purifié dans de l'eau roſe : faites-le fondre & incorporez la poudre des cantharides avec, & ôtez de deſſus le feu ; remuez toujours juſqu'à ce que la pommade ſoit froide : il en faut mettre ſoir & matin ſur les Dartres : trois jours de ſuite ſuffiſent, puis il ſe faut frotter pendant huit jours de la pommade de chevreau, qui ôte les âpretés de la peau & qui ſe fait de la maniere ſuivante.

Prenez beurre de Mai, graisse de chevreau, suif de bouc, pommade de pieds de mouton, de chacun trois onces : faites fondre le tout dans une terrine vernissée, avec de l'eau de courge ou de citrouille & de morelle de chacune demi-livre, faites bouillir une heure, & ajoutez sur la fin deux cuillerées d'eau de girofle, & une cuillerée d'eau de canelle, puis passez & pilez comme vous avez fait ci-dessus : il en faut mettre le matin sur le visage devant le feu & être demi-heure sans s'essuyer.

POMMADE *contre les dartres farineuses.* Prenez six oignons de Lys, & les faites cuire dans de l'eau commune jusqu'à ce qu'ils soient comme de la bouillie : faites les égouter dans un linge ; puis les pilez dans un mortier avec deux cuillerées de miel de Narbonne & une cuillerée de vinaigre blanc distillé : ensuite vous y ajouterez deux onces des quatre semences froides, mondées & bien pilées : incorporez le tout ensemble, & faites-en une pommade : il faut s'en mettre un mois de suite tous les soirs en se couchant.

POMMADE *contre les crevasses ou fentes qui viennent aux levres & aux mains.* Prenez graisse de cerf ou de chevreau, six onces, graisse de porc frais, quatre onces, coupez lesdites graisses par petits morceaux, & les lavez cinq ou six fois

de ſuite avec du vin blanc; puis exprimez ſi fort que le vin ſoit écoulé : mettez-les fondre dans un vaiſſeau de terre neuf & plombé, & y ajoutez des racines d'Iris coupées par tranches, demi-once; une noix muſcade, deux ou trois pommes de reinette pelées & coupées par tranches, une livre d'eau roſe, une once de cire, une demi-once de girofle. Faites fondre le tout à petit feu, puis bouillir environ une demi-heure, après paſſez dans un linge, une terrine deſſous, dans laquelle il y aura quelque bonne eau : laiſſez refroidir la pommade, lavez-la, pilez-la dans un mortier de marbre, incorporez-la avec deux onces de cire : il en faut mettre tous les ſoirs un peu ſur les levres, & s'en frotter les mains ſoir & matin.

DENTS. (Mal de dents.) *Moyen facile pour ſe garantir toujours des maux de dents & des fluxions.* Tous les matins, après s'être lavé la bouche, comme la propreté & même la ſanté l'exigent, il faut ſe la rincer avec une cuillerée à café de bonne eau de vie de lavande diſtillée, à laquelle, ſi l'on veut, on ajoute autant d'eau chaude ou d'eau froide pour diminuer l'activité. On ſe tromperoit en croyant que l'eſprit de vin ſeul produiroit le même effet que la fonte des ſéroſités qu'il tire des gencives & des glandes ſalivaires. La lavande y eſt au moins très-utile. Ce remede innocent & ſimple eſt

un préservatif très-sûr, & dont une longue expérience a toujours confirmé le succès.

ERUPTION DES DENTS DES ENFANS. *Moyen simple de faciliter l'éruption des dents aux enfans, dont un grand nombre meurt à cette occasion.* Lorsque les cris des Enfans annoncent la douleur que cause aux gencives les dents qui veulent percer, il faut frotter leurs gencives de moment à autre avec du meilleur miel, tel qu'est le miel de Narbonne : ce liniment amollit les gencives de façon qu'elles se prêtent alors sans souffrance à l'ouverture des passages que demandent les dents, & prévenant ainsi les douleurs, il ôte toute la cause des efforts de convulsions, des fievres qui emportent souvent ces tendres objets de l'espérance d'un pere & d'une mere.

Une Dame qui a fait l'épreuve de ce moyen sur ses propres enfans & avec succès, en a fait part au public.

AUTRE REMEDE. Prenez une piece d'acier aimantée, longue de six pouces, & large de deux lignes. Le malade ayant le visage tourné vers le Nord, touche lui-même la partie souffrante avec le pole Septentrional de cet acier aimanté, & pour se placer bien exactement dans la situation prescrite, on se sert d'une Boussole. Tous ceux qui ont éprouvé ce remede ont eu le même sentiment au moment

où

où ils ont touché le mal : ils ressentent d'abord un froid très-vif, ensuite un mouvement particulier & une sorte de battement. Dès que cette derniere sensation commence, les douleurs cessent & toute l'opération dure trois ou quatre minutes. C'est le Docteur Klœrich, Médecin de Gottingue qui a fait part de cette découverte, & on prétend que ce moyen a réussi sur 54 personnes que tous les autres remedes n'avoient pu guérir.

A Bordeaux un Praticien a fait la même expérience avec succès. Mais ce Praticien place les personnes qu'il opere, le visage tourné vers le Nord, & au lieu de présenter le Pole Boreal de l'aimant à la dent malade, il applique toujours le Pole Austral, & il en donne des raisons fondées sur la bonne physique. A Vernon on a fait avec un pareil succès la même expérience sur plusieurs personnes, avec un simple aimant artificiel.

REMEDE *pour appaiser dans la minute le plus violent mal de dents.* Il faut prendre une cuillerée de poivre en poudre & deux de sucre rapé, qu'on amalgame avec un peu d'eau de vie. On met ce mélange sur une pelle rouge, en le remuant avec un couteau, ou avec un morceau de bois, jusqu'à ce qu'il soit en caramel. On le verse ensuite sur du papier, & lorsqu'il est refroidi, on en prend la grosseur d'un grain de froment

qu'on applique ſur la gencive au deſſus de la dent qui cauſe le mal, auſſi-tôt on eſt ſoulagé. L'application ſe réitere chaque fois que la douleur revient. Ce Topique fait beaucoup cracher, & picote vivement la gencive, mais la douleur eſt appaiſée ſur le champ.

Le ſieur David diſtribue en ſa demeure à Paris, rue des Orties, Butte Saint Roch, au petit Hôtel de Notre-Dame, un remede approuvé par la Faculté de Médecine, contre les maux de dents. Il conſiſte en un Topique qu'on applique le ſoir en ſe couchant, ſur l'artere temporale, du côté de la douleur, & qui opere doucement tandis que l'on dort: il procure même un ſommeil paiſible pendant lequel il ſe fait une tranſpiration efficace, & nullement ſenſible. Dès que le ſommeil eſt diſſipé, le Topique tombe de lui-même, ſans jamais endommager la peau, ſans y laiſſer aucune marque, l'on eſt guéri radicalement. Tous maux de dents quelque gâtées qu'elles ſoient, cedent à l'effet de ce Topique qui diſpenſe d'en arracher aucune. Les fluxions, les maux de tête, les migraines & les rhumes du cerveau provenant du mauvais etat des dents, ceſſent auſſi-tôt. L'efficacité de ce remede eſt conſtatée par la guériſon d'un nombre infini de perſonnes qui l'ont éprouvé avec ſuccès, tant à Paris que dans les Provinces. Le même ſieur David a encore une eau ſpiritueuſe

qui appaiſe ſur le champ les douleurs de dents ſubites & les plus vives, & qui met en état d'attendre l'uſage du Topique. Cette eau raffermit les dents qui branlent, & prévient les affections ſcorbutiques. Le prix du Topique eſt fixé à 1 l. 4 ſ. & l'eau ſe vend par bouteilles ou de 1 l. 4 ſ. ou de 3 l. ou de 6 l. On y joint un imprimé qui indique la maniere de s'en ſervir.

On reçoit de jour en jour de nouveaux témoignages de l'efficacité de ce remede.

DISSENTERIE. Faites une ſoupe avec du papier blanc déchiré & bouilli dans du lait, avec un peu de ſucre candi : trois ou quatre ſoupes tirent d'affaire : c'eſt ce qu'aſſure un homme appliqué depuis trente ans à la Médecine, qui a pratiqué longtemps dans les troupes.

L'effet de cette ſoupe eſt ſans doute que le papier ainſi bouilli, forme une eſpece de colle qui s'arrête le long des inteſtins, en humecte les parois, & par la les adoucit, les rafraîchit, & rend ainſi aux vaiſſeaux leur ſoupleſſe, & conſéquemment empêche le ſang d'en ſortir, & lui fait reprendre ſon cours naturel.

AUTRE REMEDE. En 1751, un Médecin de Londres nommé Grainger, a guéri par l'uſage de l'eau de chaux une diſſenterie opiniâtre qui avoit réſiſté à tous les remedes. Le malade qui étoit un Officier,

après quatorze mois de ſouffrances, étoit devenu comme un ſquelette & regardé comme un homme qui n'en pouvoit revenir. Ce Médecin déſeſpérant de le tirer d'affaire, imagina de lui faire boire de l'eau de chaux mêlée avec un tiers de lait dans la quantité de trois demi-ſeptiers. En trois jours de temps il ſe fit chez le malade un changement conſidérable en mieux ; les ſelles devinrent moins fréquentes, les douleurs diminuerent. Encouragé par ce ſuccès il lui fit boire trois livres de chaux par jour. En trois ſemaines de temps le remede le reſſerra ſi fort que le Médecin fut obligé de lui faire prendre des lavements & de réduire l'uſage de l'eau de chaux à la premiere doſe qu'il lui avoit ordonnée. Six ſemaines après avoir uſé de ce remede, il fut rétabli entierement, & bientôt après il alla rejoindre ſa compagnie à Carliſle, où il jouit d'une parfaite ſanté.

ENGELURES, *remede contre les engelures.* Il faut imbiber à pluſieurs repriſes avec de l'*Eſprit de ſel* les parties affligées de ce mal tenace, mais il faut que cette opération ſe faſſe avant l'ouverture de ces parties, ou comme l'on dit, avant que les Engelures ſoient crevées, ou bien après que cette eſpece d'ulcere eſt fermé. Ce remede vient de M. Linnœus, célebre Médecin Suédois.

EPILEPSIE. La fleur & le fruit de l'Oranger sont devenues en Hollande un remede pour plusieurs maladies. On a fait l'expérience que, prises intérieurement, elles sont efficaces pour l'Epilepsie, & qu'elles ont guéri radicalemeut des Epileptiques.

AUTRE REMEDE. Lavez souvent les pieds & les mains avec une décoction un peu chaude de la racine de navet.

ENGRAISSER ET FAIRE DORMIR. *Tisane qui engraisse & fait dormir.* Prenez gruau d'avoine & farine d'orge, de chacun une livre, six pommes de reinette coupées par tranches, mettez le tout dans un vaisseau neuf de terre vernissé, avec dix pintes d'eau, faites bouillir jusqu'à diminution de moitié : après passez par un linge, & mettez du sucre à discrétion. Il faut boire le matin & trois heures après dîner, & le soir en se couchant un grand verre à chaque fois. Cette tisane engraisse & fait dormir : elle humecte & rafraîchit : elle est bonne pour les jeunes personnes & même pour les vieilles.

AUTRE *pour la même fin.* Prenez froment, avoine & orge, de chacun une poignée, racine de nénuphar & de chicorée, bien nettes, de chacune deux onces, miel de Narbonne demi-livre : faites bouillir le tout dans six pintes d'eau à

réduction de moitié ; écumez & paſſez par un linge, & prenez-en la même quantité que ci-deſſus.

Entorse. Celles qui ſont les plus fréquentes ſont celles du pied, quelque fois elles arrivent au poignet ; elles viennent en conſéquence de quelqu'effort ou chûte. Or pour empêcher que les os ne ſortent de leur ſituation naturelle par la diſtention ſubite des tendons, ce qui pourroit arriver ; le plus court remede eſt de plonger le pied nud dans un ſceau d'eau fraîche. Enſuite on met un cataplaſme adouciſſant. Que ſi l'entorſe vient des reins qui ont ſouffert un effort extraordinaire, on doit appliquer deſſus un peu d'eau-de-vie camphrée, ou un peu de poix de Bourgogne mêlée avec du baume du Perou. Mais ſi l'entorſe eſt conſidérable, il faut ſaigner le malade, le mettre à la diete, lui donner des lavemens & prendre toutes les précautions néceſſaires en pareils cas.

Esquinancie. *Inflammation de gorge qui fait qu'on ne peut avaler les alimens qu'avec beaucoup de peine, à cauſe de la chûte de la luette. Si le mal eſt conſidérable & accompagné d'un peu de fievre, il faut avoir recours à la ſaignée ; s'il eſt léger, faites le remede ſuivant.* Prenez de la noix de Galle, de l'alun, du poivre, de chaque un ſcrupule. Pulvériſez le tout,

mêlez-le avec un peu de blanc d'œuf, & touchez-en la luette avec le bout d'un petit bâton garni d'un peu de linge trempé dans cette composition : réitérez deux ou trois fois le jour & la guérison sera prompte.

EXCROISSANCES CHARNUES, *comme* PORREAUX, VERRUES, POLIPES, &c. *Moyen de fondre en peu de temps ces sortes d'Excroissances.* Il faut faire fondre de l'esprit de sel dans l'eau commune, lavez souvent de cette eau les Excroissances. Ce sel les dissout & les fait tomber par écailles.

AUTRE MOYEN. On prend une ardoise, on la fait calciner dans le feu, on l'en retire pour la mettre en poudre : on impregne cette poudre de vinaigre fort ; on en fait une espece de bouillie dont on frotte les porreaux ou verrues pendant quelque temps & plusieurs fois le jour : aucun ne résiste à ce remede.

AUTRE REMEDE *pour la guérison des Verrues.* Il faut prendre des feuilles de campanule, les broyer, & en frotter les verrues. On réitere deux, trois ou quatre fois, & plus, si elles sont opiniâtres. Les verrues se dissipent en très-peu de temps sans qu'il en reste aucun vestige. Cette plante n'a peut-être pas par tout le même nom, mais les Botanistes l'ont désignée par les caracteres suivans. Ses feuil-

les, disent-ils, ressemblent à celles de la cymbalaire ou du lierre en arbre. Elles sont cordées, composées de cinq lobes sans duvet, & ont une petite queue avec une tige lâche ou mollasse. *Bauhin* & *Linnœus*, &c. On prétend que le sang de la Taupe est aussi spécifique pour la guérison des verrues.

FIEVRE. L'eau de laitue emporte la fievre, & si elle ne quitte pas aussi promptement qu'on desire, la simple décoction de racine de bonne gentiane, prise à une dose convenable, achevera dans deux ou trois jours de détruire entiérement les mauvais levains qui entretiennent la fievre. Celui qui prescrit ce remede est un homme appliqué depuis 30 ans à la Médecine qu'il a pratiquée long-temps dans les troupes. Voici la dose de ce remede.

On prend deux cœurs de laitue, ou une poignée des feuilles de la plante; on les fait bouillir une vingtaine de bouillons dans une pinte d'eau mesure de Paris. On boit cette eau dans les intervalles de la fievre en six fois, de deux en deux heures: on se promene dans sa chambre, ou même dehors quand il fait beau. On peut à midi manger de la soupe & de la viande blanche, & boire du vin trempé dans cette eau. Trois heures après le dîné on reboit de l'eau de laitue de deux en deux heures: il ne faut manger le soir qu'une soupe, de bonne heure,

&

& l'on prend une heure ou deux après un verre de la même eau. Par ce moyen on eſt tranquille la nuit & l'on ſe trouve le lendemain très-diſpos.

FIEVRES INTERMITTENTES. Le remede ſuivant paroîtra à peu-près le même que le précédent, mais la maniere de l'employer eſt plus détaillée & plus ſimple : il eſt auſſi à la portée des plus pauvres. Il faut boire pendant pluſieurs jours de ſuite de l'eau de laitue ordinaire ou de jardin : l'uſage ſeul de cette eau emportera la fievre ; mais ſi elle ne quitte pas auſſi promptement, la ſimple décoction de racine de gentiane priſe à une doſe convenable achevera de détruire en deux ou trois jours le mauvais levain qui entretient le déſordre. L'eau de cette plante ſe fait en prenant deux cœurs de laitue ou une bonne poignée de feuilles, que l'on met jetter quelques bouillons dans une pinte d'eau, meſure de Paris : on boit de cette eau dans les intervalles de la fievre en ſix verres, un de deux en deux heures : après avoir bu de cette eau, on ſe promene dans ſa chambre ou même dehors s'il fait beau. Pour le régime, on peut à midi manger de la ſoupe & un peu de veau ou de poulet & boire du vin trempé de cette même eau. Trois heures après le dîner on reboit de l'eau de laitue, & autant de deux heures en deux heures : le ſoir on ne mange qu'une ſou-

pe de bonne heure, & l'on prend encore un verre de cette eau une heure ou deux heures après. Par ce moyen le corps suffisamment rafraîchi, trouve bientôt la guérison. Mais si la fievre étoit encore opiniâtre on feroit bien d'en venir au quinquina.

AUTRE REMEDE *contre cette fievre.* Un célebre Médecin Anglois, appellé *Stedman*, guérit les fievres intermittentes par un topique ; c'est du seneçon fraîchement cueilli, bien pilé & écrasé jusqu'à ce qu'il soit réduit en pâte. On l'applique froid sur l'estomach du fébricitant, & il provoque un vomissement quelques heures après l'application ; mais on ne doit administrer ce remede que le jour exempt de la fievre.

AUTRE REMEDE, *contre la fievre la plus opiniâtre.* Prenez cinq gros de quinquina en poudre, une once de miel de Narbonne, & une once de sirop de capillaire. Le tout étant mêlé ensemble, on en forme un opiate qu'on partage en trois prises. La premiere se prend dans un verre de bon vin rouge au moment qu'on s'apperçoit du frisson ; une heure après on prend un bouillon aux herbes. Il faut prendre la seconde prise le lendemain matin, & une heure après un pareil bouillon. Le troisieme se prend le troisieme jour de la même façon, & l'on mange une

heure après une légere ſoupe aux herbes.

Une perſonne aſſure avoir éprouvé plus d'une fois que la tiſane faite avec la racine de la bardane ou glouteron eſt un excellent fébrifuge, & qu'il a vu des payſans ſe défaire promptement de la fievre par le ſeul uſage de cette tiſane. Il faut, en uſant de ce remede ſe garantir de l'air & du froid, & ſe faire ſuer, s'il eſt poſſible, après en avoir pris quelques gouttes.

AUTRE REMEDE. Prenez du café en poudre la quantité ſuffiſante pour deux taſſes, c'eſt-à-dire environ ſix dragmes, que vous ferez bouillir dans une taſſe d'eau commune juſqu'à réduction à la moitié. Verſez ce réſidu par inclination dans une taſſe à café, qui ſe trouve à demi-pleine : exprimez-y du jus de citron ou de limon, juſqu'à ce que la taſſe ſoit remplie, mêlez le tout, & faites-le boire au malade chaudement le jour de l'intermiſſion, le matin à jeun, s'il eſt poſſible. Une heure après le malade prend un bouillon, & reſte tranquille tout le jour, faiſant diete. Ce remede qui eſt venu d'Eſpagne en 1766, emporte la fievre dès la premiere priſe.

FIEVRE ROUGE. *Remede contre la fievre rouge.* Prenez chopine d'eau, deux cuillerées d'eau-de-vie, un peu de ſucre, & dix ou douze gouttes d'eſprit de ſel marin. Un homme ou une femme prendront

cette dose chaque jour : pour les enfants, ils en prendront tant qu'ils pourront pour boisson ordinaire. Il faudra s'abstenir de tout usage du lait, de crainte qu'il ne se caille dans l'estomach : on lavera la bouche plusieurs fois le jour avec cette liqueur : ayant soin de la cracher aussi-tôt. Ces précautions empêcheront cette maladie de venir : ceux qui en sont attaqués doivent en prendre chaque jour une quantité bien plus forte, & s'en gargariser souvent la bouche & le gosier. Il sera nécessaire de prendre aussi un peu de rhubarbe quand la maladie sera cessée & de se purger deux ou trois fois.

GALE, MALADIE. *Moyens de guérir la gale.* La gale est de deux especes : l'humide & la seche ; la gale humide est celle où les cloches sont grosses & fréquentes, où il se forme des gersures qui supurent, ou même des ulceres cutanés & crouteux. La gale seche est celle où les cloches sont imperceptibles, où la peau se gerse sans qu'il en suinte aucune sérosité, où les croutes sont petites & sans aucune humidité : on l'appelle gale de chien. Les causes de cette maladie sont le vice du sang qui est trop âcre ; les alimens salés, la malpropreté, la contagion, comme si l'on couche avec un galeux, ou qu'on le touche quelque temps & de près. La gale seche est plus difficile à guérir que l'humide ; il en est de même de celle qui

vient d'une cauſe interne, ainſi il faut corriger le vice du ſang avant de la guérir.

Pour cet effet on commence par la ſaignée & la purgation. Si la gale eſt humide, on corrigera l'âcreté du ſang par de légers abſorbans, comme le diaphorétique minéral, la poudre de cloportes, les yeux d'écreviſſes, le cachou, la poudre de racine de gentiane, & dont on fera des bols avec du ſirop des cinq racines, qu'on donnera au malade le matin à jeun pendant pluſieurs jours.

Immédiatement ſur ces bols on fera prendre au malade des bouillons altérans de poulet ou de veau, avec cinq écreviſſes de riviere ou une vipere, & des herbes convenables, comme le cerfeuil, le fumeterre, le creſſon de fontaine, la chicorée ſauvage. On y ajoutera un gros de ſel de *Duobus*. Après avoir repurgé le malade, on paſſera à l'uſage des adouciſſans, comme le petit lait, le lait de vache, les bouillons de tortue, que l'on continuera quinze ou vingt jours au moins.

Si au contraire la gale eſt ſeche, ce qui annonce l'âcreté du ſang, on inſiſtera plus long-temps dans l'uſage des bouillons rafraîchiſſans & des tiſanes avec les racines de fraiſier, d'oſeille, de chiendent & d'un peu de régliſſe : on ordonnera même les eaux minérales ferrugineuſes ſi la ſaiſon y eſt propre. On emploiera les adouciſſans qu'on a déjà propoſés, &c.

Enfin dans toute eſpece de gale, les bains domeſtiques d'eau douce ſont extrêmement utiles pour humecter le ſang, & en modérer la chaleur & l'acrimonie, pour laver & relâcher la peau, & en adoucir les démangeaiſons, enfin pour en ouvrir les pores, & préparer l'entrée aux topiques. Voici les plus ſimples, les plus utiles & les plus efficaces.

1°. La pulpe des racines de patience ſauvage, ou d'*Enula campana* mêlée avec le ſaindoux en forme d'onguent, dont on frotte les parties malades.

2°. La décoction légere des feuilles de tabac dans l'eau ou dans le vin blanc, dont on étuve chaudement les endroits les plus galeux. 3°. La fleur de ſoufre en poudre impalpable à froid avec le ſaindoux en forme d'onguent, dont on frotte les jointures : ce remede eſt très-efficace. 4°. Le ſalpetre & la brique pilés & mêlés à parties égales avec le ſaindoux ou quelque pommade dont on frotte les endroits malades. 5°. L'onguent Napolitain ou mercurial en friction ſur quelques-unes des jointures en variant la doſe ſuivant l'état & l'âge du malade. 6°. L'huile d'olive mêlée avec du vin blanc en égale quantité, où l'on aura fait bouillir quelques feuilles de laurier juſqu'à la conſommation du vin. On frotte de cette huile les jointures les plus malades. On doit aromatiſer ces linimens avec le ſtorax, ou le benjoin, ou toute autre eſſen-

ce pour en diminuer la puanteur. Pour l'ufage de ces remedes, ces linimens doivent être faits trois fois de fuite en fe couchant, & refter huit jours fans fe décraffer. Au refte pendant l'ufage de ces remedes, le malade doit fe tenir chaudement.

GOUTTE. *Remede pour la goutte.* Prenez une livre de farine de ritz, quatre onces de levain de biere & deux onces de fel. Faites-en un cataplafme épais, & appliquez-le à la plante du pied, que vous envelopperez d'une flanelle chaude. Vous répeterez cela de douze heures en douze heures; quatre ou cinq cataplafmes emportent ordinairement le mal. Lavez enfuite le pied du malade avec du fon, de l'eau de vie, de l'eau chaude & du favon d'Efpagne.

Il faut fe tenir bien chaudement & éviter tout air froid, parce que le remede dilate beaucoup les pores du pied. Dans quelque partie que foit la goutte, à la tête, à l'eftomach, aux mains, aux genoux, il faut toujours appliquer le cataplafme au pied, parce que par fa nature il attire l'humeur des parties fupérieures en bas. Il n'importe pas à quel période foit la maladie dans fon commencement ou à fon déclin. *Ce remede eft enfeigné dans le Journal de Dublin, de Faulkner.*

HALEINE. (mauvaife.) *Moyen pour*

corriger cette mauvaiſe odeur. Prenez dans la bouche de la racine d'Iris de Florence, ou bien un clou de gérofle, ou bien faites cuire dans une cuiller un peu d'alun, & mettez-en dans la bouche la groſſeur d'une feve deux fois par jour.

HALE ou VISAGE HALÉ. *Moyen de faire paſſer ce hâle.* Prenez une grappe de raiſin verte, mouillez-la, ſaupoudrez-là d'alun & de ſel : enveloppez-la enſuite dans du papier, & faites-la cuire ſous des cendres chaudes, exprimez-en enſuite le jus. Lavez-vous le viſage avec ce jus pendant deux ou trois jours, cette liqueur emportera le hâle admirablement bien.

HÉMORROÏDES. *Remedes & recettes contre les hémorroïdes.* Si les hémorroïdes paroiſſent extérieurement, faites y donner un léger coup de lancette, ou du moins piquez-les pour les faire fluer : ou bien appliquez une ou deux ſangſues ſur les parties pour donner jour au fluide engorgé, & pour relâcher les vaiſſeaux trop tendus. Mais ſi le malade répugne trop à ces opérations, quelqu'une des applications ſuivantes pourra bien le ſoulager toute ſeule, mais beaucoup mieux quand on aura fait l'un & l'autre des choſes que je viens de dire.

1°. Si les hémorroïdes proviennent d'un froid ſubit, auſſi-tôt que vous vous en ap-

percevez, trempez quelques chiffons ou drapeaux doux & mis en double dans de l'eau de vie mêlée avec égale portion de lait, & appliquez-les ſur l'endroit douloureux, ayant ſoin de les retremper de nouveau à meſure qu'ils ſechent.

2°. Si elles ſont gonflées en dehors, appliquez-y à plat des figues grillés ſur le charbon, & fendues en deux, & renouvellez-les de temps à autre.

3°. Ou bien brûlez du liége, réduiſez-le en poudre fine; mêlez-le bien avec un blanc d'œuf & un peu d'huile d'amandes douces: étendez cet onguent ſur un linge & l'appliquez ſur la partie.

4°. Ou faites une décoction des racines & de l'herbe de ſcrophulaire avec du vin, ou un cataplaſme de ces deux choſes, bien pilées enſemble dans un mortier, juſqu'à ce qu'elles ſoient molles, & appliquez ſur le mal.

5°. Prenez une demi-livre de cataplaſme ordinaire de lait & de mie de pain, une demi-dragme de ſaffran & autant de camphre, un ſcrupule d'opium, & un peu d'huile douce, & appliquez le tout chaud. Ce remede produit un grand ſoulagement.

6°. Ou bien prenez cinq parties de la pulpe d'oignons grillés ou cuits au four, trois parties de rue, deux parties de pulpe de figue, & autant de Mithridate, avec une partie de ſel, & le réduiſez en cataplaſme; ce remede appliqué ſur les hémorroïdes,

soulage les douleurs d'une maniere surprenante.

7°. Ou faites une fumigation de fleurs de de soufre, en la mettant toute fumante dans une chaise percée, & asseyez-vous dessus: ou bien faites ce remede avant que d'appliquer les précédens.

Au surplus le malade doit prendre aussi intérieurement tous les matins un peu de lait chaud avec de la fleur de soufre. Si cela lui donne quelque tranchée, il pourra prendre au lieu de cela deux dragmes de lait de soufre: car on a éprouvé que le soufre est un spécifique contre cette maladie.

HYDROPISIE. Quoique les hydropisies soient regardées comme presque incurables ou très-difficiles à guérir. Cependant les *pilules toniques* du Docteur Baker, Médecin de Thaun en Alsace, paroissent détruire ce préjugé. Des expériences toujours heureuses, faites depuis 30 ans sur plus de mille hydropiques, ont mis ce Médecin en état de ne désespérer de la guérison d'aucun, d'appliquer son remede avec confiance, & d'être ordinairement sûr du succès. Elles se distribuent à Paris rue de l'arbre sec, chez M. Backer fils, vis-à-vis la rue Baillet.

AUTRE REMEDE. Prenez les larges feuilles d'artichaux qui croissent sur la tige: nettoyez-les sans les laver, pilez-les

dans un mortier, & exprimez-en le jus à travers un linge. On mêle une pinte de ce jus avec autant de vin de Madere ou de Montagne, ou autre vin de même qualité. Lorſqu'on à quelque indice d'être attaqué d'hydropiſie, on prend trois cullerées à jeun tous les matins, & trois autres le ſoir en ſe couchant. On peut même augmenter la doſe juſqu'à cinq cuillerées, ſi l'eſtomach le ſupporte, & que le cas le requiere, c'eſt-à-dire ſelon que le malade eſt plus ou moins attaqué de cette maladie. Il faut avoir ſoin de bien ſecouer la bouteille avant que d'en verſer la liqueur. Cette ſorte de vin d'artichaux eſt le plus excellent antihydropique que l'on puiſſe trouver.

AUTRE *Remede éprouvé en Angleterre ſur pluſieurs malades.* Prenez de bonne huile d'olive, frottez-en tous les jours matin & ſoir toute l'étendue du ventre de la perſonne hydropique, avec la main un peu chaude. On a vu des effets étonnans de ce remede ſi ſimple.

AUTRE REMEDE. Faites prendre une ſimple infuſion de baies de Genievre dans du vin blanc coupé avec une partie égale d'eau nitrée, en prendre trois verres par jour, & pendant long-temps, en y ajoutant de temps à autre cinq ou ſix grains de poudre du ſcille ſur chaque verre.

AUTRE. *Remede contre l'hydropiſie.* Il faut prendre un oignon de ſcille, (racine qui vient des côtes du Portugal) le peler avec un couteau qui ne ſoit ni d'acier ni de fer; faire avec de la farine & de l'eau une pâte où l'on renfermera cet oignon, le mettre dans un four moins ardent que celui des Boulangers, le laiſſer pendant neuf à dix heures, le retirer enſuite, & après en avoir ôté la croute, le couper en quatre morceaux ſans le ſéparer, puis le mettre dans un pot de terre bien verniſſé en dedans avec autant de pintes de bon vin blanc, que l'oignon peſera de livres. Il faut que le couvercle du pot ſoit bien juſte & même l'entourer de pâte pour que l'air ne s'y introduiſe pas. On met ainſi l'oignon de ſcille infuſer pendant douze heures ſur de la cendre dont la chaleur ſoit aſſez modérée pour qu'il ne bouille pas. On le retire après cela, & on le preſſe dans un linge net de leſſive ſur le vin qui eſt dans le pot : cette liqueur ſe met enſuite en bouteilles, & pourvu qu'elles ſoient bien bouchées, elle ſe conſerve longtemps.

Le malade en prend quatre fois par jour, de trois heures en trois heures, ſavoir une cuillerée & demie ou deux le matin à jeun. Trois heures après deux cuillerées, & deux autres priſes dans la journée d'une cuillerée chacune. On peut entre chaque priſe donner au malade une

taſſe de bon bouillon de viande ordinaire. Il peut même le ſoir manger de la ſoupe, mais, s'il en mange dans la journée, il laiſſera paſſer quelques heures après la ſoupe ſans prendre du remede, de crainte qu'il ne l'excite à vomir. Ce remede qui eſt très-apéritif, ſe continue pluſieurs jours, pendant leſquels le malade doit faire un exercice modéré dans ſa chambre en ſe promenant.

AUTRE REMEDE. Prenez une chopine d'eau-de-vie de la meilleure, meſure de Paris, de laquelle on verſera un demi-verre. Vous mettrez dans la plus grande quantité une once de jalap en poudre, & dans le demi-verre une petite poignée de la ſeconde écorce de ſureau, une demi-once d'iris de Florence en poudre, & cinq ou ſix graines de laurier, le tout bien pilé dans un mortier, & le laiſſerez infuſer dans le demi-verre d'eau-de-vie 14 ou 15 heures, & après vous le paſſerez dans un linge avec expreſſion : ce que vous aurez retiré vous le mettrez dans la bouteille avec le jalap, & la brouillerez quand vous en voudrez prendre. Il ne faut pas que la ponction ait été faite, pour que le remede puiſſe opérer.

La doſe ordinaire eſt de deux cuillerées pour les perſonnes aiſées à purger, & quatre ou cinq pour les plus difficiles. On prend ce remede tous les matins à jeun,

ou de deux ou trois jours l'un, ſuivant les forces du malade, & on ne mange que deux heures après. Pendant qu'on en uſe, on doit s'abſtenir de tout potage, bouillon, thé, tiſane & toutes choſes liquides, ni de viandes bouillies. On ne doit manger que du pain bien cuit, & des viandes rôties, ne boire que du vin blanc pur : on continue ce régime quelques mois après la guériſon.

MALADIES DE DIVERSES SORTES, *telles que les affections ſcorbutiques, le ſcorbut opiniâtre, les ulceres du poulmon, la toux invétérée, les langueurs & les fievres lentes étiques, les étourdiſſemens & les vapeurs de toutes eſpeces, les douleurs d'eſtomac provenant de mauvaiſes digeſtions, les hydropiſies cauſées par l'appauvriſſement du ſang, les glaires & le gravier des reins, les pertes & les fleurs blanches des femmes : les diſpoſitions à l'apoplexie & à la paraliſie, les maux de tête habituels, & le cours de ventre entretenu par l'abondance des humeurs, & le relâchement de l'eſtomach.*

Un remede efficace contre toutes ces maladies, ce ſont les *bourgeons des Sapins de Ruſſie.* Ils ſont remplis d'une réſine balſamique qui opere le plus grand bien. On les fait ſimplement infuſer dans de l'eau, & l'on en prend le matin à jeun comme du thé, en continuant cette boiſſon plus ou moins de temps, ſelon que

les maladies ſont invétérées, on eſt aſſuré d'être guéri. C'eſt M. *de Saint Sauveur*, ci-devant envoyé de France à Petersbourg, qui donne la connoiſſance de ce remede.

Quoique ces bourgeons ſoient fort rares en France, on en trouve à Paris chez Meſſieurs Plat & Cadet, Apotichaires aſſociés, rue du Four près la Croix Rouge, & à un prix raiſonnable.

MANIAQUES OU GENS ATTAQUÉS DE FOLIE. *Secret pour les guérir.* Il faut purger les malades par haut & par bas: enſuite leur faire tremper les pieds & les mains dans l'eau, & reſter dans cette ſituation juſqu'à ce qu'ils s'endorment. La plupart ſe trouvent guéris à leur réveil: on doit encore leur appliquer ſur la tête raſée des feuilles pilées du chardon à foulon. Ce remede, auſſi prompt que ſimple, a été communiqué par un Curé de campagne (*le Curé de Gagni*) qui a guéri pluſieurs perſonnes maniaques par cette voie.

MERCURE. *Préſervatif contre les mauvais effets du mercure. Moyen très-utile aux Doreurs qui ſont ſujets à les reſſentir.* Lorſque les Doreurs ont couvert une piece de métal de l'amalgalme d'or & de mercure qu'ils ont préparé, ils mettent cette piece ſur le feu, afin que le mercure s'évapore, & que l'or ſeul de-

meure appliqué ſur le métal ; mais de peur de perdre le mercure qui s'envole, ils ont ſoin de boucher leur cheminée avec une botte de foin, à laquelle le vif argent s'attache, & d'où ils le retirent dans la ſuite. On conçoit, ſans peine, que dans cette opération ils reſpirent une quantité conſidérable de vapeurs mercurielles, qui, n'ayant point d'iſſue, ſe répandent dans la chambre, & l'on ſait combien leurs effets ſont pernicieux : car elles rendent le Doreur pâle, maigre, décharné, & lui cauſent un tremblement auquel on ne peut apporter de remede.

Pour ſe préſerver de ces maux, les Doreurs doivent en premier lieu obſerver de travailler dans une chambre où l'air paſſe facilement, où il y ait deux portes oppoſées qu'ils tiendront ouvertes ; enſuite ils auront dans leur bouche une piece d'or de ducat, appliquée au palais. Cette piece attirera à elle le mercure qu'ils reſpiront, & elle blanchira : alors ils la mettront au feu qui fera évaporer le mercure, & ils la replaceront au même endroit quand elle ſera refroidie. Ils continueront de la ſorte auſſi long-temps qu'il ſera néceſſaire, c'eſt-à-dire tant que l'or blanchira, ce qui empêchera le mercure de s'incorporer dans leurs humeurs, & préviendra les incommodités & les maladies qu'il occaſionne.

Ceux qui ſe ſentent affectés du mercure,

cure, ou qui craignent les mauvais effets de celui qu'ils ont respiré, pourront se débarrasser, sinon du tout, du moins de la plus grande partie par le moyen suivant. Ils feront rougir dans le creuset quelques feuilles d'or, c'est ce qu'on appelle de l'or recuit: ils avaleront cet or qui n'étant point dissoluble, ne fera que passer dans le corps: il attirera à lui chemin faisant les parties de mercure que les humeurs charrient. Les Doreurs savent où ils retrouveront leur or; qu'ils reprendront & passeront par le feu pour leur servir une autrefois. Ainsi sans peine & sans danger, ils conserveront leur santé, & recouvreront celle qu'ils ont perdue.

MORSURE D'UN CHIEN ENRAGÉ. *Remede contre un pareil accident.* Aussi-tôt que la personne a été mordue, il faut faire une espece de pâte avec une ou deux cuillerées de sel détrempé dans de l'eau; observer qu'elle soit pénétrée. Cette friction doit se répéter trois ou quatre fois le jour de l'accident, & autant de fois pendant huit ou dix jours. Il faut appliquer une compresse de la même pâte sur la partie affligée, & qui ne l'excede pas trop. Ce remede est efficace, & on peut traiter de la même maniere les chiens & autres animaux mordus.

AUTRE REMEDE. Prenez six onces de feuilles de rue arrachées de la tige &

broyées, quatre onces de thériaque de Venise, autant d'ail épluché & broyé, & autant de limaille fine d'étaim. Jettez le tout dans du vin de Canarie, ou dans du bon vin blanc, ou en cas d'une constitution fort chaude, dans une pareille quantité de la meilleure biere d'Angleterre. Laissez digérer ou bouillir doucement ce mêlange au bain marie pendant quatre heures dans un vaisseau de terre bien bouché, sans en laisser exhaler la vapeur; exprimez ensuite ce mêlange, & passez-en la liqueur. La dose est de deux à trois onces, & davantage, pour certaines personnes, à prendre tous les matins pendant 9 jours. Le malade doit faire diete pendant 3 jours après avoir pris cette médecine : le marc qui reste du mêlange exprimé doit être appliqué à la plaie, & renouvellé toutes les 24 heures. Cette médecine doit être prise avant le neuviéme jour après la morsure, crainte que le venin ne saisisse trop le sang : il faut la prendre froide ou du moins fort peu chaude. On peut en donner une double dose à un animal, comme un cheval, immédiatement après la morsure; ce remede a été administré plusieurs fois, & n'a jamais manqué de produire un effet salutaire.

AUTRE REMEDE *contre la meme espece de morsure.* Il faut plonger le malade neuf fois dans la mer, en lui faisant faire diete

après la morſure. Lavez la plaie avec de la leſſive de cendres de chêne, & avec de l'urine, & appliquez-y un cataplaſme composé de thériaque de Veniſe, de l'alliaria, de rue & de ſel.

AUTRE REMEDE. Prenez de la racine d'agrimoine, de celle de primevere, de celle de ſerpentaire, de celle de pivoine ſimple, des feuilles de bouis, de chacune une poignée, deux poignées de la *Seſamoides Salamentica*, *Parkinſoni*; *ou Lichen viſcoſa flore muſcoſo*, *Bauhini*; une once de noir de pattes d'écreviſſes préparé, autant de thériaque de Veniſe. On broie & pile le tout enſemble, & on le fait bouillir dans environ quatre pintes de lait qu'on réduit à moitié : on le tranſvuide enſuite dans une cruche ſans l'exprimer, & l'on en donne au chien ou autre animal environ trois ou quatre cuillerées à la fois trois matins de ſuite avant la nouvelle & la pleine lune. Quelques-unes de ces racines & herbes ſont difficiles à avoir en Hiver. C'eſt pourquoi il faut en faire proviſion dans la ſaiſon, & quand elles ſont bien ſechées & bien pulvériſées, on y ajoute le noir de pattes d'écreviſſes & la theriaque, & l'on mêle le tout avec de l'huile d'olive ou du beurre. Un homme ou une femme doivent prendre les mêmes ingrédiens & dans la même quantité. Les racines & les herbes étant broyées enſemble & mêlées avec le noir de pat-

tes d'écreviſſes, on fait infuſer le tout à chaud dans deux pintes de bon vin blanc pendant douze heures : on exprime ce mêlange, & le malade en prend environ un poiſſon le matin & le ſoir pendant trois jours avant la nouvelle & la pleine Lune : on peut adoucir cette potion avec du ſucre.

AUTRE REMEDE. Prenez une poignée de marguerite ſauvage, c'eſt-à-dire la plante avec la racine, une poignée de kinarodon, ou roſier ſauvage, (on choiſit ſa racine la plus profonde,) une poignée de ſauge, ſix racines de ſcorſonnere, quatre gouſſes d'ail, & une petite poignée de ſel commun : le tout concaſſé enſemble eſt mis dans un pot de terre neuf. On l'y laiſſe infuſer pendant 24 heures dans trois chopines de vin blanc ſur la cendre chaude. On en boit un grand verre tous les matins, à jeun, pendant neuf à dix jours de ſuite ; on ne mange que trois heures après, & du reſte on fait ſes exercices ordinaires, à moins qu'ils ne fuſſent trop violens. Auſſi-tôt qu'on a été mordu, il faut laver la plaie avec de l'eau de ſel, & y appliquer enſuite du marc de ladite décoction, qu'on renouvellera tous les jours ; & ſi la plaie eſt conſidérable, il faut la faire panſer par un Chirurgien. C'eſt un homme de conſidération & digne de foi, qui a fait connoître ce remede, & il aſſure qu'il a été éprouvé avec un ſuc-

cès conſtant par près de deux mille perſonnes.

AUTRE. Il faut cueillir dans le mois de Juin du mouron avec la fleur couleur de pourpre ; on laiſſe ſécher à l'ombre & l'herbe & la fleur, que l'on garde dans des ſacs de toile un peu épaiſſe, ou dans des boëtes garnies de papier en dedans, afin qu'il n'y ait pas d'évaporation.

Quand on veut s'en ſervir, on réduit en poudre l'herbe avec ſa tige & ſa fleur : on en donne à la perſonne bleſſée ou mordue, depuis une demi-dragme juſqu'à une dragme entiere (ou gros) dans un peu d'eau diſtillée de la même herbe, & au défaut de cette eau, dans du thé ou du bouillon. Le malade doit s'abſtenir de boire & de manger pendant deux heures. Quoiqu'une doſe puiſſe ſuffire, même quand la rage eſt déja manifeſtée, on peut pour plus de ſûreté & ſans aucun riſque, la réitérer dans ſix, huit ou dix heures. Le lendemain on peut prendre encore une ſeconde & même troiſieme priſe. Pour le bétail, comme pour les chevaux, les vaches, les brebis, les chevres, ainſi que pour les chiens, la doſe eſt depuis une dragme juſqu'à deux ſur du pain mêlé avec un peu de ſel & d'alun dans de l'eau tiede. Si une bête enragée ſe jettoit ſur un troupeau, on feroit bien de donner une doſe de cette poudre, non-ſeulement aux ani-

maux mordus, mais encore à tout le troupeau, ſur-tout à ceux qui étoient le plus près de la bête, & qui ont paturé autour d'elle. On peut auſſi pulvériſer cette herbe auſſi-tôt qu'elle eſt ſeche, & la conſerver en poudre, mais il faut la mettre dans un endroit ſec & qui ne ſoit pas expoſé à la chaleur.

AUTRE REMEDE. Un pauvre homme d'Udine dans le Friol, ayant été mordu d'un chien enragé, au lieu de prendre le remede qu'on lui avoit préparé, but une pareille doſe de fort vinaigre qu'on lui donna par mépriſe, & fut parfaitement guéri. Sur le bruit de cette cure, un Médecin de Padoue s'eſt tranſporté à Udine pour s'informer du fait qui s'eſt trouvé véritable, & il en a fait depuis pluſieurs épreuves qui lui ont réuſſi : il fait prendre aux malades une livre de vinaigre par jour en trois fois, ſavoir le matin, à midi & le ſoir. Reſte à faire toutes les diſtinctions des cas, des circonſtances, & des tempéramens de ceux que l'on voudra borner à l'uſage de ces remedes.

MORSURES DE VIPERES. *Le meilleur remede qu'on ait éprouvé contre cet accident, & dont on a fait de fréquentes expériences avec ſuccès depuis peu de temps*, c'eſt l'eau de *Luſſe* ou de *Luce*. Il ſuffit de faire une legere ſcarification ſur la par-

tie mordue : on y verſe de cette liqueur, & on en fait avaler au malade quelques doſes d'heure en heure.

MORTS OU RÉPUTÉS TELS. *Eſſai fait ſur un homme en cet état pour le rappeller à la vie.* Cet homme avoit été ſuffoqué par des exhalaiſons de charbon & il étoit réputé mort. Il y avoit trois quarts-d'heure qu'il étoit en cet état ; il avoit les yeux fixés & ouverts ainſi que la bouche, la peau étoit froide : on n'appercevoit aucun mouvement au cœur, ni aucun ſigne de reſpiration. Un Chirurgien (M. Toſſac à Aloa en Angleterre) qui par hazard vit ce cadavre, croyant ne courir aucun riſque ſur un corps qui paſſoit abſolument pour mort, tenta le moyen ſuivant. Il appliqua exactement ſa bouche ſur celle du ſujet dont il ſerra en même-temps les narrines, & en ſoufflant fortement, il s'apperçût que la poitrine s'enfloit : immédatement après il ſentit ſix ou ſept battemens de cœur très-vifs. La poitrine reprit enſuite ſon mouvement alternatif, & bientôt le pouls ſe fit ſentir ; alors il ouvrit la veine au bras ; après un petit jet, elle ne rendit le ſang que par gouttes pendant un quart-d'heure, mais après elle ſaigna librement. En même-temps il fit ſecouer & frotter l'homme autant qu'il fut poſſible ; une heure après le malade reprit connoiſſance : au bout de quatre il s'en retourna chez lui, &

trois jours après il ſe mit à ſon travail. Ce fait arrivé en Angleterre mérite d'être ſçu dans tous les pays où il y a des hommes, & dans les temps où les morts-ſubites ſont ſi fréquentes.

NOYÉS. *Traitement fait avec ſuccès à un noyé qui étoit reſté dans l'eau près de trois quarts-d'heure, (par un Chirurgien de Bretagne nommé Saucquin.*) D'abord il lui fit frotter le viſage, la poitrine & le bas ventre avec du baume de vie d'Hoffman. On le couvrit de draps bien chauds que l'on changeoit de temps en temps, & on lui fit des frictions par tout le corps bien chaudes. Il tenta enſuite une ſaignée du bras, puis il lui fit ſouffler au viſage de la fumée de tabac qui le fit éternuer deux ou trois fois, & lui fit rendre un peu de ſang écumeux dans les bronches du poumon étoient engorgées. La difficulté que le malade avoit à reſpirer, faiſant ſoupçonner à M. Saucquin que le poumon étoit obſtrué par l'eau qu'il avoit inſpirée chaque fois qu'il avoit été ſubmergé, il lui fit prendte quatre à cinq grains d'émétique dans un verre d'eau chaude. Ce vomitif lui fit rejetter plus de deux pintes d'eau; & les efforts du vomiſſement amener à différentes repriſes plus d'un verre d'une écume légérement teinte de ſang. Cette derniere évacuation le ſoulagea beaucoup, il ſe plaignoit cependant encore d'un froid conſidérable;

ſidérable, 50 gouttes de baume de vie d'Hoffman qu'il prit dans un bouillon, acheverent de le ranimer & de le fortifier. Le ſoir M. Saucquin lui trouva le viſage fort rouge, le pouls & la reſpiration accélérés, & le ſang dans une grande raréfaction, les accidents, ſuite de ſon premier état, furent appaiſés par deux ſaignées, & l'uſage du baume de vie d'Hoffman qu'on lui continua, en facilitant l'expectoration, remédia efficacement à une foibleſſe d'eſtomach, & à une inſpiration douloureuſe qui ſe diſſiperent au bout de trois ou quatre jours.

A ce bon traitement, on peut ſuivant les cas, ſubſtituer le bain de cendres chaudes employé efficacement par le Médecin de Cluni (M. du Moulin.) Cet habile Médecin a employé ce remede avec ſuccès ſur une fille noyée & qui avoit reſté dans l'eau fort long-temps : car elle étoit ſans mouvement, glacée, les yeux fermés, la bouche béante, le teint livide, le viſage bouffi, tout le corps enflé, chargé d'eau & ſans pouls. Le Médecin demanda des cendres qui n'euſſent point ſervi à la leſſive. Il fit mettre ces cendres dans des chaudieres ſur le feu : étant ſuffiſamment chaudes, il en fit étendre ſur un lit de l'épaiſſeur de quatre doigts. Il y fit coucher la noyée toute nue, & la fit couvrir d'une pareille quantité de cendres : il lui fit garnir le col & la tête d'un bas & d'un bonnet plein de cendres : on

la couvrit d'un drap & d'une couverture. Une demi-heure après le pouls se rendit sensible. Sa voix revint ; des sons inarticulés & confus devinrent plus distincts ; on entendit ces mots , *je gele* , *je gele* ; il donna à la malade une cuillerée d'eau clairette , & il la laissa ensévelie dans la cendre près de huit heures ; après ce temps elle en sortit rétablie entiérement : il ne lui resta qu'une lassitude qui se dissipa au bout de trois jours ; toutes les eaux s'écoulerent par la voie des urines & avec une telle évacuation que la chambre en fut inondée. La cause de ce phénomene ce sont les parties terreuses & salines de la cendre qui firent sans doute refouler les eaux sur les reins. Le bain de sable au degré de la chaleur animale , si l'on est dans les lieux déserts , les peaux de moutons chaudes dans les voyages longs & en pleine mer , où manqueroient les cendres , le sel & le sable ; la fumée de tabac introduite dans les intestins , ou les potions expectorantes après la saignée de la jugulaire , sont très-efficaces.

AUTRES *moyens pour secourir les noyés.* Après avoir mis le noyé dans un lit bien chaud , on lui appliquera souvent des serviettes chaudes , on l'agitera de cent façons ; on lui versera dans la bouche des liqueurs spiritueuses ; on peut au défaut se servir d'une décoction de poivre dans du

vinaigre; on picotera les nerfs qui tapissent le nez avec les barbes d'une plume, soit en soufflant du tabac dans le nez avec un chalumeau ou quelqu'autre sternutatoire plus puissant. On s'est servi avec succès d'un chalumeau ou d'une canule pour souffler de l'air chaud dans la bouche : on l'a même introduit dans les intestins avec un soufflet : on peut encore souffler dans les intestins la fumée de tabac d'une pipe : une pipe cassée peut fournir le tuyau, on a vu de prompts effets de cette fumée. Si on a un Chirurgien, il faut qu'il fasse une saignée à la jugulaire, & si tous ces remedes ne réussissent pas, il doit ouvrir la trachée artere : il ne faut pas se rebuter si les premieres tentatives n'ont pas de succès : il faut quelquefois deux heures de fomentations & d'agitations pour tirer quelque signe de vie.

AUTRE *moyen pour faire revenir les personnes noyées.* Il y a quelque temps qu'un vaisseau Anglois étant dans la riviere du Douro à Oporto en Portugal, un matelot tomba par hasard dans l'eau; il resta bien sous l'eau l'espace d'une bonne demi-heure. Quand on l'eût repêché, on le déshabilla sur le champ, & on le frotta par tout avec du sel, mais plus particuliérement autour des tempes, à la poitrine & à toutes les jointures. Cette operation fut continuée pendant quelque-

temps, durant lequel cet homme commença à donner quelque ſigne de vie, dont on n'avoit pas pu avoir auparavant la moindre apparence, & en moins de quatre heures de temps, au grand étonnement de tout le monde, il ſe trouva ſi bien refait, qu'il étoit en état de marcher.

La même expérience fut enſuite eſſayée ſur des chiens & ſur des chats, qui furent tenus ſous l'eau pendant deux heures, & enſuite abſolument enfoncés. En fort peu de temps ils commencerent à reſpirer & à rendre l'eau qu'ils avoient bue par la gueule, les oreilles, &c. Il ſe débattirent enſuite plus fortement, & dans l'eſpace d'environ trois heures ils ſe leverent & s'enfuirent.

PANARIS, *mal de doigt, remede excellent contre ce cruel mal.* On charge d'une bonne couche d'onguent Napolitain compoſé d'égales parties de mercure & de térébenthine de Veniſe, un morceau de peau dont on couvre le panaris, & on en enveloppe le doigt d'une compreſſe en huit ou dix doubles. On leve cet appareil toutes les 24 heures, & on remet une nouvelle doſe d'onguent, ſans changer ni la peau ni la compreſſe. L'inventeur de ce remede l'a donné à plus de 500 perſonnes, & toutes ont été guéries : les douleurs diminuent peu-à-peu, & ceſſent en moins de neuf à dix heures, & après

le deuxieme panſement, la matiere du panaris n'eſt plus qu'une eau claire. Pour lors on perce la peau avec une pointe de ciſeaux, ou autre inſtrument pointu, pour faire ſortir la ſéroſité : on continue le même panſement pendant huit ou dix jours, & la cure eſt finie. Ce remede guérit ſans exception les panaris de toute eſpeçe. D'où l'on peut conjecturer qu'il doit faire le même effet ſur les clous & ſur diverſes ſortes d'abſcès, même ſur ceux qui ſe forment près de l'anus, & dont les ſuites ſont quelquefois ſi funeſtes.

PHTYSIE. *Remede pour la guériſon de la phthiſie & des ulceres internes.* Mettez enſemble dans une retorte une livre d'aſphalte ou de bitume, une demi-livre de ſel décrépité, une livre & demie de ſable pur : faites diſtiller le tout à un feu bien fort. Vous aurez d'abord un peu d'eau qu'il faut jetter, en ôtant pour un inſtant à chaque fois le récipient. L'huile noire qui ſuit de près cette eau, eſt la ſubſtance de ce remede. On continue de la faire diſtiller auſſi long-temps qu'elle continue d'être noire, ou d'un bleu foncé. On fait prendre dix à quinze gouttes de cette huile deux fois par jour, le matin à jeun, & le ſoir à l'heure du coucher.

PIERRE, *maladie. Remede contre la pierre.* Prenez huit onces de ſavon d'A-

licante, une once de chaux vive éteinte & réduite en poudre, un gros de ſel de tartre ou de potaſſe purifié. Rapez le ſavon, & mêlez-le avec la chaux & le ſel : puis battez le tout avec un peu de gomme adraganth diſſoute dans l'eau, pour en faire une eſpece de pâte dont on prendra deux ou trois onces par jour, en formant de petites pilules, ce qu'il faut continuer pendant un mois ou ſix ſemaines : ſi cependant on ſe trouvoit échauffé par ſon uſage, on le ſuſpendra pour ſe mettre au lait pendant une quinzaine de jours, après quoi on recommencera comme ci-deſſus. Ce remede eſt celui de Mademoiſelle Stephens, & il a été fort célébre en Angleterre.

Un remede dont on vante encore beaucoup la vertu, & avec raiſon, c'eſt l'eau de chaux d'écailles d'huître. On a fait en Angleterre des expériences qui prouvent que cette eau diſſout la pierre. Voici la maniere dont le malade doit ſe traiter.

1°. Le malade doit prendre tous les matins une once de ſavon d'Alicante : il boira par deſſus trois chopines d'eau de chaux faite avec des écailles d'huîtres, ou des coquilles de petoncle. Le malade partagera ſon ſavon en trois doſes, dont il prendra la plus forte doſe le matin à jeun, la ſeconde à midi, & la troiſieme à ſept heures du ſoir, buvant par deſſus chaque doſe un grand verre d'eau de

chaux : il prendra le reste avant ses repas dans la journée. Il fera sa boisson ordinaire de lait coupé avec de l'eau, ou d'une tisane faite avec les racines de guimauve, de persil & de réglisse.

L'eau de chaux se fait de la maniere suivante. On prend une quantité d'écailles d'huître que l'on place dans un four à chaux ou dans un fourneau de réverbere, en mettant une couche de charbon & une couche d'écailles d'huître. On pousse ce feu à la plus grande violence, jusqu'à ce que les écailles soient totalement calcinées, ce qui exige, un feu de 24 heures. On s'apperçoit qu'elles sont suffisamment calcinées quand elles se réduisent aisément en poudre fine fort blanche. Etant ainsi réduites, on verse dessus de l'eau que l'on laisse pendant 25 heures, à la dose d'environ deux pintes sur une livre, & on passe cette eau à travers un linge fin.

Le moyen de rendre l'eau de chaux moins désagréable, est de mettre sur une chopine d'eau de chaux deux onces de lait de vache, trois gros d'eau de fleur d'orange, & une demi-once de sirop de guimauve.

Le moyen d'accélérer la dissolution de la pierre dans la vessie, est d'y injecter tous les jours quatre ou cinq onces d'eau de chaux, lorsque la malade peut souffrir la sonde ; mais alors il faut qu'il rende son urine avant de faire l'injection. Au reste, on ne doit rien craindre de

l'uſage de l'eau de chaux, elle ne porte aucun préjudice au corps. Ce remede paroît le ſeul moyen d'éviter l'opération qui eſt toujours cruelle & douloureuſe, & quelquefois funeſte.

PIERRE, *ou le gravier, ou la gravelle. Remede contre ces maux.* Il faut cueillir des carottes ſauvages dans le mois d'Août, & les faire ſécher à l'ombre. On ne doit employer que les têtes ou les ſemences. On met ſix ou ſept de ces têtes dans une theyere, on y verſe de l'eau toute bouillante, on les laiſſe infuſer comme le thé, l'on boit cette meſure en deux fois. Tout le régime conſiſte à s'abſtenir d'alimens trop ſalés, de biere forte, & de liqueurs ſpiritueuſes. Ce remede vient d'Angleterre, où l'expérience en a été faite avec ſuccès, mais il faut faire un uſage continuel de cette boiſſon. Au reſte ces carottes ſauvages ſont fort recommandées par le fameux Boyle.

AUTRE REMEDE. Prenez environ huit onces de la meilleure avoine; frottez-la bien dans les mains, puis lavez-la dans pluſieurs eaux juſqu'à ce qu'elle ſoit bien nettoyée : ce qui ſe reconnoît lorſque l'eau demeure bien claire, après qu'on en a retiré l'avoine. On prend enſuite une poignée de *dent de lion* nouvellement cueilli & bien nettoyé. On le coupe en petits morceaux que l'on met bouillir avec l'a-

voine pendant trois quarts-d'heure dans un pot de fer bien net avec ſeize pintes d'eau de riviere ou autre courante. Après ce temps on ajoute à ces ingrédiens une demi-once de ſel de prunelle, & une demi-livre du meilleur miel blanc. On fait alors de nouveau bouillir le tout enſemble pendant une bonne demi-heure, puis on le paſſe à travers un linge : cette infuſion étant bien refroidie, on la met en bouteille, & on la garde pour en faire l'uſage ordinaire.

Il conſiſte à prendre tous les matins à jeun deux grands verres de cette liqueur : chaque verre doit contenir au moins un bon quart de pinte, on ne pourra manger que plus d'une heure après avoir pris cette potion. On en reprendra une pareille doſe trois heures après le dîner, & cela pendant quinze jours de ſuite, après leſquels on pourra n'en plus prendre qu'un ſeul verre à chaque fois. Ce remede n'eſt point du tout déſagréable, il n'exige point que l'on garde la chambre : on uſe ſeulement de régime, & on ne fait aucun excès. Cette boiſſon nettoie parfaitement les reins : comme elle eſt très-apéritive, elle occaſionnera une grande abondance d'urines, &, ainſi ouvrira une iſſue facile à la gravelle, diſſoudra peu-à-peu les pierres qui ſe forment dans la veſſie, & toute ordure qui pourroit ſéjourner dans le corps : il eſt fort à propos que les malades ſe ſervent du jus de limon pour toute boiſſon

ordinaire, à moins qu'ils ne ſe trouvaſſent l'eſtomach affoibli, alors ils pourront faire uſage d'un peu de vin dans leurs repas.

PLAIES. *Huile excellente pour les plaies.* Mettez dans deux livres de la meilleure huile d'olive, deux livres de ſucre fin réduit en poudre. Remuez bien le tout avec une ſpatule de bois dans un vaſe de cuivre ou de terre, avant que de le mettre ſur le feu qui d'abord doit être léger. Quand le ſucre, ſera fondu, doublez le feu, & pendant que l'huile bout à petits bouillons, remuez-là ſans diſcontinuer. Environ au bout d'une heure & demie, il ſe formera ſur l'huile des bouillons ou des cloches, & alors vous augmenterez le feu pour que l'huile bouille encore plus fort. Inſenſiblement il s'y formera de groſſes cloches ou des bouillons de couleur brune, qui deviendront enſuite d'un rouge foncé, ou rembruni, & puis tout rouges. Le caramel ſe formera, &, quoique l'on remue continuellement, il s'attachera au fond du baſſin. C'eſt alors que l'huile eſt cuite, mais on peut ſans inconvénient la laiſſer, en remuant toujours un demi-quart-d'heure de plus ſur le feu; elle ne s'en gardera que mieux. Cette huile balſamique eſt bonne pour toutes les plaies, & principalement pour les plaies récentes; il faut qu'elle ſoit très-chaude pour s'en ſervir. Après en avoir bien baſſiné la plaie, on en imbibe une

compreſſe qu'on met deſſus. Elle n'eſt pas moins ſouveraine pour les contuſions & les bleſſures.

Onguent excellent pour les plaies, dont la recette a été envoyée en 1760, par Monſieur l'Intendant de Pau, à tous les Intendans de Province. C'eſt l'*onguent de Litharge d'or*. Il ſe fait de cette maniere. Sur une livre de litharge d'or, il faut 18 onces d'huile d'olive la plus graſſe, & 36 onces du meilleur vinaigre, poids de marc. Quand la litharge eſt bien pilée & paſſée au tamis, auſſi fin que la farine, on la met dans une terrine de terre neuve bien verniſſée, avec l'huile & le vinaigre; on mêle bien le tout enſemble en tournant avec un bâton de groſſeur convenable. On commence par deux cuillerées d'huile, qu'on remue juſqu'à ce qu'elles ſoient imbibées : on met enſuite deux cuillerées de vinaigre qu'on remue de même en tournant : on continue par une ſeconde cuillerée d'huile, par deux cuillerées de vinaigre, & ainſi alternativement juſqu'à ce que le tout ſoit bien mêlé; on obſerve de finir par deux cuillerées d'huile. Il faut trois heures pour bien mêler cet onguent, & le rendre parfait, ſans ceſſer de remuer en tournant. On ſe ſert de cet onguent pour toutes ſortes de plaies. Il faut commencer par laver la plaie avec du vin tiede; enſuite on étend de cet onguent ſur du papier gris, & on le met ſur la plaie que l'on couvre avec un linge.

Quand la plaie a de la profondeur, on fait des tentes proportionnées qu'on trempe dans l'onguent & qu'on y fait entrer. Cet onguent se conserve aisément dans des pots : & même dans la terrine où il a été fait, pourvu qu'il soit bien couvert. S'il devenoit trop sec on y met une cuillerée d'huile pour le ramollir, & on la remue pendant un bon quart-d'heure. S'il vient de l'eau par dessus, il faut la verser par inclination, & y mettre une cuillerée d'huile qu'il faut de même bien mêler avec l'onguent.

On peut encore avoir recours à l'onguent de Dom le Clerc, Bénédictin de l'Abbaye du Bec : cet onguent a des propriétés admimirables, & est bon à plusieurs maux. On doit s'adresser, pour en avoir aux Blancs-Manteaux ; le pot est de 2 l.

Poux, *vermine. Moyen pour faire mourir la vermine ou les poux.* Quand un enfant a la tête infectée de vermine, il faut réduire en poudre de l'écorce de la racine de sassafras, & en frotter les cheveux de l'enfant. On peut être sûr que dans l'espace d'une seule nuit tous les poux seront détruits, pourvu qu'on ait la précaution de lui lier les cheveux avec un bandeau pour empêcher la poudre de tomber.

Pulmonie et maladies de la Poitrine. *Moyen extrêmement simple & nul-*

ment dispendieux, découvert tout récemment dans Paris pour la guérison de la pulmonie & des maladies de la poitrine. Ce moyen consiste à mettre le malade dans une étable à vache dans un temps ni froid ni trop chaud, & à l'y faire demeurer entiérement un certain espace de temps, & de maniere qu'il y passe les jours & les nuits sans en sortir, & qu'il y fasse toutes ses fonctions : on en a fait l'épreuve sur plusieurs personnes pulmoniques, & jusqu'ici toutes ont été guéries de leurs maux : nous nous contenterons de citer pour exemple une personne du sexe qui vient d'être rétablie dans une parfaite santé : car nous pouvons ici assurer qu'elle étoit depuis plus de dix ans dans un état déplorable. Un crachement de sang, une toux opiniâtre & continuelle, avoient résisté à tous les remedes usités pour les maladies de la poitrine. Le lait d'ânesse qu'elle avoit pris plusieurs fois dans les deux saisons, ne lui avoit pas fait plus d'effet. La malade lassée de ne trouver aucun adoucissement à ses maux, prit le parti de cesser tout remede, & de vivre comme elle pourroit, en toussant toujours avec un grand mal au dos & à l'estomach. Elle étoit dans ce triste état, lorsqu'on lui apprit qu'une femme également pulmonique comme elle, & abandonnée des Médecins, avoit été parfaitement rétablie par le moyen dont nous venons de parler. D'après un tel exem-

ple qui lui étoit confirmé par des perſonnes de poids, elle réſolut de l'eſſayer ſur elle-même, quoiqu'elle y eût d'abord une répugnance infinie. Elle ſe laiſſa donc tranſporter dans une étable à vache le 20 Octobre 1766, & on l'y inſtalla avec toutes les choſes qui ſont néceſſaires lorſqu'on doit faire quelque ſéjour dans un lieu. Dès la premiere nuit ſa reſpiration fut plus libre, ſa toux moins forte, les douleurs du dos, de l'eſtomac & des jambes furent adoucies, & tout fut diſſipé quelques jours après. Elle y reſta 18 jours entiers, pendant leſquels elle mangea très-bien & digéra de même. Elle en ſortit entiérement rétablie, ayant repris même de l'embonpoint, & elle continue de ſe bien porter. La ſeule précaution qu'elle a priſe, c'eſt que deux ou trois jours avant de quitter l'étable, elle prit l'air pour s'y accoutumer, & qu'elle ſe vêtit fort chaudement, ce qui eſt abſolument néceſſaire. La connoiſſance de ce remede s'eſt bientôt répandue dans Paris, & il a déja opéré des guériſons auſſi frappantes. L'effet de cette habitation eſt d'exciter une tranſpiration douce, mais continuelle, par laquelle le ſang s'épure & les humeurs malignes ſe diſſipent. Au reſte il n'y a rien à obſerver ſur la quantité de vaches qui doit être dans l'étable, parce que cette étable étant toujours proportionnée à leur nombre, l'exhalaiſon eſt en même proportion. Quand à la façon de

ſe gouverner dans l'étable, il ne s'agit que d'y reſter conſtamment pendant quelques jours, d'y coucher, d'y manger, en un mot, d'y vivre comme dans une chambre. Il eſt bon de dire qu'on doit avoir l'attention de charger chaque jour la litiere des vaches, & d'en ôter le fumier, parce que les vapeurs urineuſes peuvent être contraires à bien des malades. Au reſte, nous ne devons pas diſſimuler ſur des avis qui ont été donnés depuis les épreuves faites de ce remede, qu'il a eu peu de ſuccès pour ceux qui ſont dans un âge avancé, ou bien lorſque la pulmonie eſt à un certain degré.

RAGE. *Remede contre la rage.* Il faut prendre de la racine d'un roſier ſauvage qui ſoit expoſé au Soleil levant. Après en avoir ôté la premiere écorce qui eſt noire, on en rape le poids d'un liard. On a ſoin d'avoir trois œufs frais du jour, dont on ôte exactement le germe; on ſe pourvoit d'un quatrieme œuf moins récent, que l'on ouvre à l'extrêmité pour en faire ſortir la ſubſtance, & l'on en remplit la coque d'huile de noix tirée ſans feu. Enſuite on fait rougir à grand feu une poële de fer, & l'on y jette les trois œufs frais battus en forme d'omelette, avec l'huile de noix & la racine de roſier ſauvage, le tout ſans beurre & ſans ſel. Il faut que l'homme ou l'animal à qui l'on veut adminiſtrer ce remede avale l'omelette à

jeun, le plus chaudement qu'il sera possible, & sans boire, & qu'il ne mange que cinq heures après l'avoir pris. Il suffit de faire une fois ce remede. On peut prendre une partie de l'omelette ou même en faire une autre exprès pour l'appliquer toute chaude sur la blessure. On assure que ce remede n'a jamais manqué personne.

AUTRE REMEDE, *contre la rage.* On prend trois cantharides entieres & bien fraîches. (Celles du Levant sont les meilleures,) & cinq grains de bon poivre; on les réduit en poudre très-fine, & on les mêle bien. On fait prendre cette poudre au malade dans quatre onces de bon vin blanc. Quatre heures après on lui donne un bouillon de pois rouges, & peu de temps après on le fait manger, mais pendant trois jours il doit s'abstenir de manger de la chair de porc & des salaisons. La dose du remede, pour un enfant au dessus de sept ans, est d'une cantharide & d'un grain de poivre: pour un sujet de quatorze ans, de deux cantharides & de deux grains de poivre, & pour tous les âges au delà, cette dose doit se donner toute entiere. Il ne faut pas s'affrayer si le premier jour le malade rend du sang par la voie des urines, cet accident disparoîtra dès le second ou le troisieme jour. *Ce remede a été donné par le savant Abbé Severin Tinti. Tiré des nouv. litter. de Florence*

rence, Juin, 1756; mais il vient originairement des *Arabes.*

MÉTHODE *pour le traitement des personnes attaquées de la rage. Ce remede a été découvert par M. Lefant, célebre Médecin de Bordeaux, & c'est le frere de Choisel, de la Compagnie de Jesus, qui a donné la méthode. Elle consiste dans la préparation du Mercure qu'il administre de la maniere suivante.* Il faut commencer par faire une friction avec une dragme d'onguent mercuriel sur la partie mordue, en tenant ouverte, autant qu'il est possible, la plaie faite par les dents de l'animal, afin que l'onguent puisse y pénétrer. Le lendemain on doit réitérer la friction sur tout le membre mordu, & purger le malade avec un gros de pilules mercurielles. Le troisieme jour après une friction sur la partie mordue, on lui fait prendre une pilule mercurielle, ou la quatrieme partie de la dose ci-dessus. On continue ainsi pendant dix jours à lui donner tous les matins une friction d'un gros d'onguent & le petit bol fondant qui procure deux ou trois selles au malade, & empêche que le mercure ne se porte aux parties supérieures. Les dix jours étant accomplis, on purge de nouveau avec les mêmes pilules, & la guérison est complette.

Les pilules mercurielles sont composées de trois gros de mercure crud, éteint dans un gros de térébenthine, deux drag-

mes de rhubarbe choisie, de coloquinte en poudre & de gomme-gutte ; le tout incorporé avec suffisante quantité de miel écumé : la dose est d'un gros. L'onguent mercuriel se fait avec une once de mercure crud, éteint dans deux gros de térébenthine & avec trois onces de suif de mouton pour les pays dont la chaleur est trop grande, & de graisse de porc pour les autres. La dose pour chaque friction est d'un gros. C'est ainsi que l'on traite ceux qui viennent d'être mordus tout récemment. Mais lorsqu'il s'est écoulé deux ou trois semaines depuis la morsure, il faut augmenter la dose des remedes, & les continuer plus long-temps. La dose pour les enfants diminue à proportion de leur âge.

Autre Remede. Prenez une poignée de Rue de la plus verte & de la plus tendre, une poignée de paquette commune, feuilles & racines nettoyées & non lavées, deux ou trois blancs de porreaux selon leur grosseur, une poignée de la seconde peau d'églantier, d'un jet ou deux & du plus tendre, six gousses d'ail, dix ou douze fientes de poules des plus blanches. On pile bien le tout dans un mortier, & l'on y jette un verre du meilleur & du plus fort vinaigre avec une bonne cuillerée de gros sel. Après avoir bien mêlé ces drogues, on les passe dans un gros linge, pour en exprimer tout le

jus, & on le verſe dans un vaſe qu'on a ſoin de tenir couvert pour que rien ne s'évente. Il faut préparer ce remede la veille que le ſujet le doit prendre : car il ne peut ſe garder plus d'un jour ſans perdre beaucoup de ſa force, & paſſé les 24 heures, il y auroit du danger de s'en ſervir. Ce remede ſe donne à jeun, & une ſeule fois dans chaque accident. Auſſi-tôt que le malade l'a pris, on le fait couvrir juſqu'à ce qu'il ſoit un peu échauffé. Toute la préparation du malade conſiſte à ſouper légérement la veille, & le jour même il peut vivre à ſon ordinaire. La doſe pour un homme ſain & robuſte eſt de 5 cuillerées, pour une femme ſaine & forte, de 4; pour une perſonne de 15 à 20 ans, ou de 50 à 60, deux cuillerées. On diminue ou l'on augmente un peu les doſes ſelon le tempérament : on en donne auſſi un quart de cuillerée pour un enfant à la mammelle : pour une femme prête d'accoucher trois cuillerées. Ce remede n'eſt pas moins efficace pour les animaux que pour les hommes. La doſe pour un cheval & une vache, un verre plein : pour un chien, un cochon quatre cuillerées, pour un mouton trois & demie : il faut faire boire les animaux avant. Ce remede a été éprouvé avec un ſuccès toujours conſtant ſur un nombre infini de perſonnes, & juſqu'au cinquieme accès de rage.

Autre Remede *contre la rage éprouvé avec succès en Allemagne.* Prenez nitre purifié, une once, mirrhe rouge mondée, une once & demie, verveine à fleur bleue, une poignée, dent de cerf, deux onces, sel commun, deux dragmes ou gros, mouron avec sa fleur prête à mûrir, & cueilli au mois de Juin, quatre onces deux dragmes. On réduit ce mêlange en poudre : on en donne à la fois la moitié d'une dragme à la personne mordue, & trois prises en 54 heures. Il faut après chaque prise rester une heure sans manger. On observe la même dose & le même régime pour un animal. La blessure doit être bien lavée & nettoyée avec de l'eau de fontaine : on a soin de la tenir ouverte pendant quelques jours pour que tout le venin en sorte.

Rétention d'Urine. *Remede contre la rétention d'urine.* Il faut prendre six porreaux, ceux qui n'ont pas été réplantés ont le plus de vertu. On les accommode comme pour les mettre au pot ; ensuite on les met dans un pot de terre neuf qu'on remplit de bonne huile d'olive, & on les laisse cuire dans cette huile à un très-petit feu. Quand les porreaux sont bien cuits, on les étend sur des étoupes, & on les applique sur le bas ventre du malade le plus chaudement qu'il peut le souffrir. Ce topique fait uriner sur le champ, & il est rare qu'on soit

obligé de réitérer le remede. On assure qu'il a été éprouvé avec succès sur des malades abandonnés des Médecins.

AUTRE REMEDE. Prenez une once de graine d'argentine broyée qu'on fait infuser dans une pinte de vin blanc sans le faire chauffer. On remue seulement la bouteille de temps en temps, & l'on en boit tous les jours un verre à jeun; ordinairement le malade se trouve soulagé dès le second verre. Ce remede est constaté souverainement spécifique par un grand nombre d'expériences, & il est également efficace pour les malades des deux sexes.

Il faut observer que pour que ce remede ait plus de vertu, il faut avoir soin, comme on l'a dit ci-dessus de remuer seulement de temps en temps la bouteille; en vingt-quatre heures l'esprit de cette graine est suffisamment incorporé au vin, & l'on peut commencer à en faire usage. Cependant on ne doit point retirer l'argentine. On en boit tous les jours un verre à jeun au moment de son lever. Ce remede est admirable pour provoquer promptement les urines.

RHUMATISME. *Un rhumatisme est une douleur vague provenant de mauvaises humeurs, & qui se fait sentir tantôt dans une partie tantôt dans l'autre. Remede contre ce mal.* Prenez une livre de vieux-oing,

& un litron d'avoine noire, paitriſſez bien le tout enſemble, & formez-en une eſpece de gâteau que vous étendrez ſur une feuille de papier gris. Enſuite roulez le gâteau & la feuille de papier de maniere à en faire une eſpece de ſauciſſon, attachez-le avec un fil de fer, & le ſuſpendez au deſſus d'une eſpece de léchefrite dont le fond ſoit percé de petits trous, comme une paſſoire, & mettez au deſſous un vaſe ou léchefrite ordinaire. Cela fait, mettez le feu au ſauciſſon : le tout brûlera enſemble, papier & graiſſe. La partie de graiſſe qui en découle eſt le remede en queſtion. La léchefrite percée eſt deſtinée à recevoir tout ce qui tombe du ſauciſſon, le charbon auſſi bien que la graiſſe. Il n'y aura que la graiſſe qui tombera dans la ſeconde. Il faut avoir ſoin que ces deux léchefrites ſoient à une certaine diſtance l'une de l'autre, afin que le feu ne prenne pas à la derniere : car tout brûleroit. L'opération finie entiérement, on trouvera dans le dernier vaiſſeau environ deux ou trois onces d'une graiſſe noire que l'on réſerve pour s'en ſervir au beſoin. On frotte avec cette graiſſe la partie affligée de rhumatiſme, on l'enveloppe d'un papier brouillard imbibé de cette même graiſſe, & on réitere le remede juſqu'à entiere guériſon. On a vu des expériences frappantes du ſuccès de ce remede, & entr'autres une jeune femme attaquée d'un rhumatiſme qui lui

faisoit souffrir depuis six mois des douleurs incroyables, & l'empêchoit de faire aucun usage du bras ni de la jambe de ce côté, fut entiérement guérie au bout de douze jours, & elle n'a plus senti son rhumatisme depuis.

RHUMATISME GOUTTEUX. *Remede.* Il faut faire bouillir dans environ une chopine de bon lait la mie d'un pain mollet de deux liards, de maniere que la mie s'imbibe bien du lait, & se réduise en une pâte ni trop serrée ni trop liquide. Cette pâte étant à peu près en état d'être maniée, on la retire du feu, & l'on jette dans le restant du lait toujours bouillant une bonne poignée de cerfeuil cerné qui ne doit que s'y amortir. Car alors on les mêle dans la pâte, & l'on en forme un cataplasme : il seroit imprudent de jetter le cerfeuil dans le lait en même temps qu'on y a mis la mie de pain, d'autant plus que l'acide du jus de cerfeuil pourroit faire tourner le lait. Ainsi on ne doit faire ce mêlange que lorsque la pâte est toute préparée. On étend ensuite ce cataplasme entre deux linges, & on l'applique sur la partie souffrante plus chaud qu'il est possible de l'endurer. On s'apperçoit bientôt qu'il procure du soulagement : les nerfs s'etendent, l'érétisme de la peau s'affoiblit peu-à-peu, & la douleur diminue en proportion ; ensorte qu'au bout de huit à dix heures on

ne se ressent plus de son mal. Alors on retire le cataplasme pour le renouveller ; & ce qui prouve qu'il fait beaucoup transpirer la partie malade, & qu'il chasse le mal par la voie de cette transpiration, c'est que lorsqu'on leve le cataplasme, on le trouve beaucoup plus humide & fluide que lorsqu'on l'avoit placé sur la partie douloureuse. Au reste le cataplasme attire si doucement à lui l'humeur qui cause l'engoisse, qu'en l'appliquant au soir en se mettant au lit, le malade se trouve bientôt en état de prendre du repos. Ce qui prouve que le rhumatisme est véritablement goutteux, c'est lorsque l'humeur qui sort par la transpiration est glaireuse.

RHUME. *Remede.* Il faut prendre le soir pour toute nourriture pendant plusieurs jours de suite une rotie à l'huile. Ce remede a réussi à quantité de personnes. ----- Une bonne cuillerée d'huile d'olive avalée pure, soir & matin, a guéri des rhumes opiniâtres. L'huile de lin a encore été employée avec succès par des Médecins dans des rhumes épidémiques & accompagnés de crachement de sang.

AUTRE *Remede pour le rhume, qui est très-efficace & des mieux éprouvés : il consiste dans l'usage de la tisane suivante.* Faites bouillir dans une pinte d'eau avec trois ou quatre pommes de reinette pe-

lées

lées & coupées en quatre tranches, pour la valeur d'un ſol d'hyſſope & de régliſſe, faites réduire cette décoction à une chopine, paſſez-la par un linge fin : ajoutez-y quatre onces de ſucre : faites enſuite réduire le tout à moitié & à petit feu. Vous en boirez matin & ſoir en vous levant & en vous couchant, plein un petit verre à liqueur ou deux cuillerées pleines. Le rhume le plus opiniâtre & le plus violent ceſſe dans quatre jours.

RIDES DU VISAGE. *Pommade contre les rides du viſage.* Prenez ſuc d'oignon de lys blanc, & miel de Narbonne, de chacun deux onces, cire blanche fondue une once; incorporez le tout enſemble, & faites-en une pommade : il en faut mettre tous les ſoirs, & ne s'eſſuyer que le matin avec un linge.

AUTRE *pommade pour la même fin*; Prenez ſix œufs frais & les faites durcir, ôtez-en les jaunes, & mettez en leur place de la mirrhe & du ſucre candi en poudre parties égales : rejoignez les œufs & les expoſez ſur une aſſiette devant le feu; il en ſortira une liqueur que vous incorporerez avec une once de graiſſe de porc : il faut, s'en mettre les matins, la laiſſer ſécher & puis s'eſſuyer.

AUTRE REMEDE. Prenez une demi-once d'huile d'olive, une once d'huile

de tartre, une demi-once de mussilage de semence de coings, six gros de ceruse, une demi-dragme de borax, autant de sel gemme : remuez le tout ensemble quelque espace de temps dans un petit plat de terre avec une spatule, & frottez vous-en le visage.

ROUSSEURS. (Taches de) *remede contre les taches de rousseurs.* Il faut avoir un lievre tué & non étranglé, ni étouffé. Il convient que ce soit plutôt un mâle qu'une femelle. Le mâle se distingue de la femelle, en ce qu'il a le corsage plus petit & plus fin qu'elle, les épaules rougeâtres, la tête plus courte, plus quarrée, plus chargée de poil, les oreilles plus courtes, plus larges, plus blanchâtres, le poil & la barbe des joues plus longs. On le pend à l'ordinaire par les pieds de derriere, on le dépouille, & on tire avec soin tout son sang caillé ou non. On doit avoir en même temps des balances avec deux vases dont on aura fait la tare, c'est-à-dire que l'on y aura mis en équilibre, en ajoutant dans le bassin du plus léger les poids nécessaires pour lui donner la même pesanteur qu'à l'autre. Dans l'un de ces vases on met le sang du lievre, & dans l'autre poids pour poids, autant d'urine de la personne pour qui l'on compose le remede. Cette circonstance est essentielle pour pouvoir emporter les taches de rousseurs. Bien plus, ce doit être

l'urine de la nuit ou du matin, & lorſque la perſonne eſt encore à jeun : c'eſt du moins la plus utilement employée.

Mettez enſuite le ſang & l'urine dans un vaiſſeau de faïance, & les mêlez & incorporez bien enſemble ; puis verſez le tout dans une ſerviette que vous nouerez & ſuſpendrez en l'air, ayant ſoin de tenir deſſous un vaſe propre pour recevoir l'eau qui filtrera aux travers du linge : cette eau ſera miſe enſuite dans une bouteille, & l'on s'en ſervira de la maniere ſuivante. La perſonne qui veut faire paſſer ſes rouſſeurs gardera la maiſon pendant trois jours, ſe tenant bien cloſe dans ſa chambre. Le ſoir en ſe couchant, elle mouillera de cette eau un petit linge dont elle humectera ſes taches par-tout où elles ſeront : elle ne les eſſuyera pas & ſe couchera. Le lendemain matin elle ſe lavera de la même eau qu'elle laiſſera pareillement ſécher toute ſeule & faire ſon effet : elle réitérera cette opération pluſieurs fois dans la journée, & cela pendant trois jours. Le lendemain du troiſieme jour elle ſe lavera avec de l'eau de mouron, & s'eſſuyera. Elle ſera alors libre de ſortir & de vaquer à ſes affaires. Il faudra qu'elle continue tous les matins pendant quatre ou cinq jours l'uſage de l'eau de mouron. Dans cet intervalle les taches de rouſſeur tomberont par écailles & en pouſſiere farineuſe, & la peau reſtera blanche, unie, claire &

fraîche autant qu'on peut le desirer. Au reste, l'eau de mouron est souveraine pour le teint, sur-tout celle de mouron mâle, dont les fleurs sont de couleur de pourpre, au lieu que le mouron femelle les a blanches.

AUTRE *pommade contre les rousseurs du visage.* Prenez deux pommes de capendu, celeri, fenouil, de chacune une poignée, farine d'orge, deux dragmes. Faites bouillir le tout ensemble un quart d'heure dans quatre onces d'eau de rose, puis ajoutez une once de fine farine d'orge, le blanc de quatre œufs frais, & une once de graisse de cerf : passez le tout par l'étamine dans une terrine où il y aura un peu d'eau rose, lavez & pilez : il faut mettre le plus souvent que l'on pourra de cette pommade pour ôter les rousseurs & même les lentilles, & continuer jusqu'à ce qu'elles soient toutes effacées ; il faudra après cela se garder du Soleil & du grand hâle pendant quelque temps.

AUTRE REMEDE. Prenez les os longs des pieds de mouton que vous ferez brûler au feu jusqu'à ce qu'ils se réduisent facilement en poudre, faites infuser cette poudre 24 heures dans du vin blanc, puis vous le coulerez & vous vous en frotterez le visage. Sur quatre pieds il faut un verre de vin blanc.

SANTÉ. *Recette d'une liqueur pour la ſanté, capable de procurer une longue vie, & cela d'après l'expérience qu'en a faite un homme qui a vécu juſqu'à l'âge de quatre-vingt-dix-huit ans ſans reſſentir les incommodités de la vieilleſſe.* Mettez dans un pot de terre verniſſé deux pintes d'excellent vin rouge, une pinte d'eau de vie, une pinte d'eau de fontaine ou de riviere, une once de canelle pilée, une noix muſcade rapée, deux clous de gérofle concaſſés, de la poudre de coriandre, trois pincées d'anis verd, & ſix onces de ſucre candi. Enſuite couvrez le pot avec ſon couvercle ; luttez bien avec de la pâte, & mettez-le ſur un fourneau : donnez d'abord grand feu, & lorſque vous jugerez que la compoſition commence à bouillir, diminuez le feu, & laiſſez-la mitonner pendant quatre heures entieres. Au bout de ce temps, retirez le pot & le laiſſez refroidir ; enſuite délutez-le, & verſez promptement la liqueur par un entonnoir garni d'un linge, dans une bouteille toute prête, & le marc reſté dans le linge peut ſervir à faire une ſeconde liqueur, en y mettant ſeulement une pinte de vin & autant d'eau. Prenez de cette liqueur le matin une cuillerée ſur quatre doigts de vin. Au reſte la perſonne qui a donné cette recette n'en uſoit que de deux jours l'un. A l'égard de la ſeconde liqueur, on en doit prendre une plus grande quantité.

TISANE *pour conserver la santé & entretenir le corps dans toute sa vigueur.* Prenez une demi-mesure de bonne avoine bien nette & bien lavée, une poignée de chicorée sauvage ; faites bouillir le tout dans six pintes d'eau pendant trois quarts-d'heure : ajoutez-y une demi-once de cristal minéral, & un quarteron de miel blanc : laissez bouillir le tout encore une demi-heure. Ensuite coulez la liqueur à travers un linge, & la conservez dans une cruche propre. Vous prendrez tous les matins à jeun deux bons verres de cette tisane, & resterez deux heures après sans manger. Vous en boirez autant l'après-dîner, & vous continuerez l'usage pendant quinze jours sans être obligé de garder un régime trop exact, & de manquer de vaquer à vos affaires. Les personnes foibles n'en prendront qu'un verre le matin : ceux qui sont trop resserrés ou qui se sentent trop replets, doivent commencer par quelque lavement ou purgation : le remede opérera plus facilement. Cette boisson ne cause ni tranchée ni douleur : elle tient le ventre libre, provoque les urines, dégage le cerveau, nettoie les visceres, procure un sommeil facile, engraisse & rafraîchit, délivre les membres de toute pesanteur, fortifie tout le corps, donne a l'esprit plus de gaieté, de sorte qu'elle peut passer pour un remede qui guérit un grand nombre de maladies. On peut la prendre dans toutes les saisons de l'année, excep-

té dans les grands froids. Le temps le plus favorable sont les grandes chaleurs, & on en fait autant dans une autre saison de l'année. C'est le vrai moyen d'entretenir son corps dans une pleine force & vigueur. Ce remede a été expérimenté par un bon nombre de personnes d'honneur, qui ont été guéries de maladies invétérées. Un Médecin nommée de Sainte Catherine a vécu par la vertu de ce remede près de 120 ans.

SCIATIQUE. *Comme cette maladie est une espece de goutte qui a son siege dans la cuisse & dont la douleur se fait sentir aussi dans la hanche, & quelquefois dans la jambe, on doit la traiter à peu-près comme la goutte. Ainsi, lorsque la douleur est vive, on doit faire saigner le malade, le mettre au petit lait, à la diete, aux bains, lui faire prendre des lavemens, & le faire mettre à l'usage de la boisson suivante.* Prenez une chopine d'eau de chaux d'écailles d'huitre, deux gros d'eau de fleur d'orange, une once de sirop de guimauve. Mêlez le tout pour le prendre en trois verres, à trois heures de distance l'un de l'autre jusqu'à parfaite guérison.

Si la douleur empêche de dormir, on donnera au malade la potion suivante. Prenez deux onces d'eau de cerise noire, autant de fleur de tilleul, 20 gouttes de liqueur minérale anodine d'Hoffman, de-

mi-once de sirop de pavot blanc ; on en fait une dose pour prendre sur les dix heures du soir.

On doit encore pratiquer un remede extérieur, & c'est d'exposer la cuisse à la fumigation d'un réchaut plein de feu, sur lequel on jettera partie égale de succin & d'œthiops minéral en poudre : on doit réitérer cette fumigation deux fois par jour, en frottant la partie avec une flanelle fort chaude devant & après l'opération.

On peut encore au lieu de ce remede, frotter la partie avec de l'huile de laurier, ou quelqu'autre huile résolutive.

SOURDS. *Moyen qu'a trouvé un sourd d'entendre les sons & les paroles.* Cet homme étoit âgé de 78 ans, il avoit perdu l'ouie depuis 20 ans au point qu'on ne pouvoit lui faire entendre un seul mot, sans crier extraordinairement. Comme il témoignoit du regret de ne pouvoir entendre le son d'un Clavessin dont sa fille jouoit ; le maître du Clavessin lui dit qu'il pourroit avoir ce plaisir en appliquant le bout d'un bâton mince ou d'un tuyau de pipe contre le fond du Clavessin, & en tenant l'autre bout appuyé contre les dents d'en haut. Cet homme essaya la chose, & entendit tous les sons d'une maniere tout à fait distincte. Depuis ce temps-là il profita de ce moyen de s'amuser. On présuma dès-lors qu'on pour-

roit aussi parvenir à lui faire entendre la voix humaine par le même moyen. On fit faire une trompette parlante, dont le sourd appliquoit le bout étroit contre les dents d'en haut, tandis qu'on prononçoit quelques mots dans l'embouchure de la trompette. Cela ne fit aucun effet : on appuya l'autre bout de la trompette contre ses dents d'en haut, on prononça quelques mots à voix basse, le sourd les entendit parfaitement, & les répéta d'abord. On fit ensuite l'essai avec un bâton mince & avec un tuyau de pipe, ce qui eut le même succès. A la fin on prit des bâtons ou des lattes de diverses longueurs jusqu'à six pieds, ayant la largeur d'un pouce & l'épaisseur du dos d'un couteau : on joignit même plusieurs de ces lattes en attachant fortement leurs bouts les uns aux autres, & le sourd entendit toujours à cet éloignement les paroles qui échappoient à ceux qui étoient placés auprès de lui. On fit encore les observations suivantes.

En parlant fortement dans la bouche du sourd sans aucun secours, ou avec le secours d'un entonnoir, mais qui ne touchoit pas les dents, il n'entendoit rien. Il en étoit de même quand les levres environnoient & pressoient le bâton, ou qu'on l'empoignoit avec toute la main ; les paroles ne se faisoient pas entendre à beaucoup près d'une maniere aussi distincte, que lorsque les levres étoient sépa-

rées, & le bâton appuyé seulement en un petit nombre de points sur quelque corps dur. Le bâton étant tenu & serré entre les dents, les paroles s'entendoient fort foiblement. S'il reposoit seulement sur les dents d'en bas, le sourd n'entendoit rien du tout. Appliqué contre les deux rangées de dents, posées l'une sur l'autre, les sons s'affoiblissoient beaucoup. La langue poussée contre les gencives ou contre les dents, le sourd entendoit très-bien les paroles. Il en étoit de même lorsque sa bouche étoit remplie d'eau. Un fil d'argent ne produisoit absolument aucun effet. Au contraire en prenant un verre à biere cylindrique, & le sourd en appuyant le fond contre les dents supérieures, il suffisoit de parler doucement dans la cavité du verre sans le toucher pour se faire très-bien entendre. On réussissoit également lorsque le sourd ayant la bouche bien fermée & les levres serrées, on lui pressoit fortement le verre sous le nez, & celui qui parloit tenoit ses dents tout près du verre. On peut expliquer les phénomenes par la liaison des dents & de la machoire supérieure avec l'oreille intérieure, & ils méritent d'être éprouvés sur les sourds par accident, mais non sur ceux qui le sont de naissance.

AUTRE *remede pour guérir la surdité.* Mettez une cuillerée ordinaire de sel gris dans environ une chopine d'eau de fon-

taine, que vous y laiſſerez 24 heures, ayant ſoin de remuer de temps en temps la bouteille. Mettez une cuillerée à thé de cette eau dans l'oreille malade en vous couchant, pendant ſept à huit jours, obſervant de vous coucher du côté oppoſé, & ſoyez ſûr de guérir.

AUTRE. *Si la ſurdité eſt occaſionnée par la paralyſie des nerfs, il faut faire uſage du remede ſuivant.* Prenez une once de jus d'oignon, & autant d'eau de vie : mêlez-les bien enſemble, faites chauffer ce mêlange : laiſſez-en tomber trois ou quatre gouttes dans l'oreille trois fois le jour, & ſur-tout en vous couchant.

Ou bien recevez dans l'oreille la vapeur du fenouil ; elle a une vertu ſinguliere pour guérir la ſurdité. On peut encore mettre dans les oreilles trois ou quatre gouttes d'oignon chaud, ou du ſuc de ſarriete, que l'on reçoit par un entonnoir, ou de la décoction de feve de marais récente, employée de même.

STOMACHIQUES. La véritable huile de Vénus eſt un des meilleurs ſtomachiques, & une des plus agréables liqueurs que nous ayons : elle convient aux deux ſexes, & à tous les âges, mais elle eſt ſingulierement propre aux gens âgés quelle fortifie : c'eſt un véritable élixir, elle ſe débite chez le ſieur Sigogne rue de

l'Arbre-Sec, entre la rue Bailleul & celle des Foſſés Saint-Germain.

TEINT. *Pommade pour blanchir, nourrir & conſerver le teint. On doit la faire dans le mois de Mai.* Prenez une livre de beurre frais du plus gras que vous pourrez trouver, mettez-la dans un vaiſſeau de faïance un peu large, & l'expoſez au Soleil en un lieu où il donne preſque tout le jour, & d'où il ne puiſſe point tomber d'ordures. Quand le beurre ſera fondu, verſez deſſus de l'eau de plantain, & la mêlez bien avec une ſpatule de bois; & lorſque le Soleil aura diſſipé l'eau, vous en remettrez d'autre, & remuerez cinq ou ſix fois le jour & continuerez juſqu'à ce que le beurre ſoit devenu blanc comme de la neige. Si le Soleil n'étoit pas aſſez chaud dans le mois de Mai, il faut continuer dans le mois de Juin juſqu'à perfection. Sur les derniers jours vous mettrez de l'eau de fleur d'orange ou de roſe, pour donner bonne odeur à la pommade : elle ſe conſerve pluſieurs années ſans ſe gâter, & elle eſt excellente. Il faut s'en frotter tous les ſoirs le viſage, & s'eſſuyer le matin avec un linge de chanvre neuf.

AUTRE *pommade pour blanchir le teint.* Prenez cinq ou ſix douzaines de pieds de mouton, deux ou trois jours devant la pleine Lune : vous en ôterez toute la

chair, & casserez les os que vous mettrez bouillir dans de l'eau rose ou du vin blanc, au défaut de l'eau de riviere, environ un quart-d'heure, dans un pot neuf vernissé: puis vous passerez la liqueur par un linge dans un pot où il y aura une demi-livre d'eau de rose: laissez refroidir la colature, & lorsquelle sera froide, vous leverez la graisse de dessus l'eau avec une cuiller: puis vous la laverez cinq ou six fois avec de l'eau rose, & la pilerez dans un mortier de marbre jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement blanche: alors vous l'incorporerez avec une troisieme partie de son poids d'huile des quatre semences froides tirées sans feu: le tout étant bien mêlé ensemble, vous mettrez cette pommade dans un pot bien propre & net, & verserez dessus quelqu'eau odoriférante, ou, au défaut, de l'eau commune, & la changerez souvent. Il faut mettre de cette pommade deux ou trois fois la semaine. A l'égard de la chair que vous aurez ôtée des os, vous la ferez bouillir comme vous avez fait les os. Il s'y trouvera peu de graisse, elle ne laisse pas d'être aussi bonne que la premiere.

EAU *pour blanchir le teint, en usage chez les Danoises, & appellée Eau de pigeon. Voici la composition de cette Eau fameuse.* On mêle ensemble eau de nénuphar, eau de feves, eau de melon, eau de concombre, & jus de limon, de

chacune une once. On y joint une poignée de brione, autant de chicorée ſauvage, de fleur de lys, de fleur de bourrache, & de fleur de feves. On prend ſept ou huit pigeons blancs; on les plume, & l'on en retranche la tête & le bout des aîles; & le reſte eſt haché bien menu, & mis dans un alambic avec les ingrédiens ci-deſſus. On ajoute à tout ce mêlange quatre onces de ſucre royal en poudre, une dragme de borax, autant de camphre, la mie de trois petits pains blancs d'une demi-livre chacun, ſortant du four, & une chopine de bon vin blanc. On laiſſe digérer ces matieres dans l'alambic pendant dix-huit ou vingt jours: enſuite on diſtille le tout, & l'eau qui en provient eſt miſe dans des vaiſſeaux propres pour s'en ſervir. Avant que de s'en laver le viſage, il faut avoir ſoin de le dégraiſſer avec la compoſition ſuivante. Prenez un quarteron de mie de pain de ſeigle ſortant du four, les blancs de quatre œufs frais, & une chopine de vinaigre: battez bien le tout enſemble, & paſſez-le enſuite par un linge. L'uſage de ces deux recettes nettoie admirablement la peau, l'entretient fraîche, la blanchit, & l'empêche de ſe rider.

TEINT. *Eau pour ôter les rougeurs du viſage*. Prenez deux douzaines d'œufs frais, & les faites durcir dans les cendres chaudes; prenez-en les jaunes, mêlez-les avec

une demi-livre de céruse réduite en poudre subtile, & les imbibez d'une chopine de vin blanc : puis vous les exprimerez sous la presse, & vous distillerez la liqueur qui sortira au bain marie. De l'eau qui distillera vous vous en laverez les rougeurs tous les soirs.

TÊTE. *Mal de tête.* Les Anglois ont un remede fort en vogue parmi eux pour la guérison de tous les maux de tête, invétérés ou périodiques, tel que la migraine, la douleur vague, la pésanteur, &c. Ce remede c'est de d'Alkool, ou l'esprit de vin rectifié avec l'huile de vitriol. On met de cette liqueur dans le creux de la main, qu'on applique sur le front du malade. Elle emporte ordinairement en moins de quatre ou cinq minutes le plus violent mal de tête.

TONNERRE. *Moyen de se garantir du tonnerre, proposé en 1755, par M. Kauger, Professeur de Médecine à Helmstadt.* Toutes les expériences, dit-il, nous persuadent que la foudre tue ceux qu'elle a frappés, en vertu des mêmes raisons par lesquelles le feu électrique fait cet effet sur les oiseaux. Ainsi tout ce qui peut nous mettre en tel état que rien ne puisse tirer de notre corps des étincelles bruyantes, est apparemment le remede qui nous garantira de la foudre. Or il est constaté par les expériences que ces étincelles

bruyantes ne ſortent point d'un homme électrique tant qu'il ſe garde de toucher à des corps non électriques. On ſait auſſi qu'un homme qui n'eſt point électrique ne produit aucune étincelle bruyante, à moins qu'il n'approche d'un corps électrique. D'où il s'enſuit qu'un homme éloigné de tous les corps qui communiquent l'électricité, n'étant point électriſé par l'orage, ne peut être frappé de la foudre. Donc pour être en ſûreté dans l'un & l'autre cas, il faut ſe placer ſur des corps qui ne communiquent point l'électricité, comme ſur de la poix ou ſur de la ſoie. Mais il eſt important que ſi l'on choiſit un ſiege, il n'y ait aucune ſorte de métal, pas même des clous.

TREMBLEMENT DES MAINS. *Remede.* Prenez un pot d'urine d'une jeune perſonne ſaine, autant d'eau où les forgerons éteignent leur fer; faites-y bouillir ſix poignées d'armoiſe, juſqu'à diminution du tiers. Il ne faut point paſſer cette liqueur, mais ſe ſervir de cette herbe pour s'en bien frotter les mains & les poignets, après qu'on s'eſt bien lavé les mains dans la décoction. Au reſte, il faut ſe les laver trois fois le ſoir, & ſur-tout le matin & le ſoir; ce remede eſt efficace, à moins que le tremblement ne vienne de vieilleſſe: car alors il eſt preſque ſans remede.

TUMEURS. *Les tumeurs ſont une élévation*

vation qui ſe fait ſur quelque partie du corps par un dépôt d'humeurs. On peut pour les amollir & avancer leur ſuppuration lorſqu'elles veulent abſcéder, uſer du cataplaſme ſuivant. Prenez deux oignons de lys cuits ſous la cendre, pilez-les dans un mortier de marbre avec deux poignées de feuilles d'oſeille : faites enſuite cuire le tout avec une ſuffiſante quantité de saindoux, juſqu'à conſiſtance de cataplaſme. Appliquez-le chaudement ſur la partie, le renouvellant deux fois par jour.

TUMEURS DES HYPOCONDRES. *Remede contre les tumeurs des hypocondres.* On prend du tabac en feuilles, que l'ont bat bien avec du vinaigre & de l'eau-de-vie, juſqu'à en faire une ſorte de bouillie, & on l'applique dans un morceau de linge ſur l'eſtomac. Ce topique excite le vomiſſement. On peut l'appliquer ſur les hypocondres mêmes, & ſur l'épigraſtre, il fait également ſon effet.

VERMINE. *Vermine ou inſecte qui ont la forme de petits poux, & connus ſous le nom honteux de morpions, parce qu'ils s'attachent autour des parties naturelles, & ſi fortement qu'on ne peut les en détacher ; ajoutez qu'ils cauſent des démangeaiſons inſupportables. C'eſt la grande mal-propreté & le commerce des femmes débauchées, qui engendre cette vermine, ou bien ſi l'on*

couche avec quelqu'un qui en eſt atteint. Moyen ſimple de les détruire dans l'eſpace d'une nuit. Prenez chez un Apothicaire gros comme une noix d'onguent mercuriel connu ſous le nom d'onguent gris, oignez, en vous couchant, tous les endroits attaqués de cette vermine ; après que vous aurez fait ce liniment, entourez d'un double linge ces parties, & vous eſſuyerez quelques vives cuiſſons pendant la nuit, mais dès le lendemain tous ces inſectes auront péri, & en vous lavant avec de l'eau chaude, ils tomberont & diſparoîtront.

PETITE VÉROLE. *Moyen pour préſerver les enfants des dangereuſes ſuites de la petite vérole.* Une Sage-Femme du Comté de Sayn-Hachenbourg qui a trouvé ce moyen, prétend que les enfans bien conditionnés ont tous en naiſſant de petits boutons qu'elle croit être le germe de la petite vérole, & que ſa méthode les en garantit, ou qu'ils n'en ont que quelques grains, & peu ou point de fievre. Cette méthode eſt fort ſimple ; au moment où l'enfant paroît, elle a ſoin même avant qu'il reſpire, de tenir ſur ſon nombril le pouce bien fermé pour en boucher l'ouverture, & d'empêcher qu'il ne rentre par le cordon, ni par la reſpiration, dans le corps de l'enfant aucune ſaleté. Pour cette opération qui eſt aſſez pénible, elle ſe fait aider par des femmes, & toutes

appliquant leurs doigts au nombril de l'enfant, à force de presser le cordon jusqu'au point où se fait la ligature, elles en font sortir les impuretés, cette opération se répete trois ou quatre fois, afin que rien de sale ne retourne à l'enfant, mais reste au delà de la ligature.

Les Anglois ont éprouvé avec succès dans cette maladie la proprieté du quinquina. Un jeune homme ayant été attaqué de la petite vérole, l'on observa lors de l'éruption plusieurs boutons livides & qui menaçoient de la gangrene. Le quinquina fut ordonné sur le champ : on en faisoit prendre au malade une demi-dragme de trois en trois heures, & il continua cette boisson pendant onze jours : il en prit en tout trois onces en quarante sept prises. On étoit étonné de voir le changement que le quinquina opéroit dans la couleur des boutons qu'il faisoit mûrir, & des forces qu'il donnoit au malade. Une femme âgée ayant été attaquée de la petite vérole, l'éruption s'arrêta tout à coup : on employa inutilement les vessicatoires & les cordiaux : elle fut abandonnée des Médecins. On essaya le quinquina, on lui en fit prendre une dragme de trois en trois heures, on remarqua un changement total à la deuxieme prise, & 24 heures après il ne resta plus aucun simptôme dangereux.

L'importante découverte de l'inoculation n'empêche pas de bons Médecins de

chercher de nouvelles méthodes pour traiter la maladie naturelle. Les Mémoires de l'Académie de Stokholm de 1751, en contiennent une qui paroît fort ſage & bien ſimple. On ſait que la petite vérole la plus redoutable eſt la *confluente*, c'eſt-à-dire, celle qui s'étend comme une croute ſur la ſurface du corps, au lieu d'être en puſtules ſéparées & diſtinctes. Cette petite vérole confluente eſt celle dont Monſieur *Roſen*, célebre Médecin Suédois, s'eſt attaché principalement à préſerver les enfants, & la conduite qu'il a preſcrite a été juſtifiée à Upſal par un grand nombre de ſuccès.

1°. On fait prendre à l'enfant un léger purgatif de manne, & cependant on l'éloigne le plus qu'on peut du mauvais air. 2°. On ne lui donne preſque point de viande; & d'ailleurs rien ne lui eſt défendu, ſi ce n'eſt l'excès du ſel & des épices. 3°. Il faut le faire boire plus que de coutume. 4°. On lui fait prendre deux fois la ſemaine pendant un mois des pilules préſervatives. Auſſi-tôt que l'enfant ainſi préparé donne des indices de petite vérole, on ceſſe l'uſage des pilules. Un enfant qui les avoit priſes à l'inſçu du Médecin le ſecond jour de ſon attaque, eut le troiſieme au viſage quelques taches qui diſparurent dès le lendemain; enſuite il ſe trouva bien, ſe leva, & n'eut la petite vérole que quinze jours après, mais très-douce & ſans aucune incom-

modité. Cette méthode a été employée ſur des ſujets depuis deux ans juſqu'à dix-neuf, & M. *Roſen* a remarqué que tous ceux qui avoient uſé de ſes pilules, n'avoient eu aucun des fâcheux ſymptômes qui accompagnent ordinairement la petite vérole. Voici la compoſition des *pilules préſervatives.* « Prenez quinze grains de » calomelas bien préparé, autant de cam-» phre, autant de bon extrait d'aloës, » & 25 grains de réſine de gayac : fai-» tes-en, ſelon l'art, des pilules du poids » de deux grains. » Il faut mettre pour les adultes & pour un petit enfant moins de camphre, ſur-tout quand les pilules ſont fraîches. La doſe proportionnée à chaque âge eſt facile à déterminer : elle ſera ſuffiſante ſi l'enfant a dans la matinée deux ſelles douces.

MOYEN *de prévenir la ſorte de petite vérole qui eſt maligne, pratiqué & communiqué par M.* ROSE, *Médecin du Roi de Suede. Lorſqu'on ſait que la petite vérole eſt dans le voiſinage ou dans la propre maiſon où l'on habite avec des Enfants.* 1°. Il faut faire prendre à l'enfant un léger purgatif, comme de manne. 2°. On le garantit autant qu'il eſt poſſible du mauvais air. 3°. On lui laiſſe manger le moins de viande que cela ſe peut : au reſte on ne lui défend aucune eſpece de nourriture, à la réſerve du ſel & des mêts de haut goût. 4°. On le fait boire

plus qu'il ne boit ordinairement. On lui fait prendre pendant quatre ou cinq semaines des pilules préservatives deux fois par semaine; par exemple, chaque lundi & chaque vendredi le soir : ensuite il suffit de les prendre une fois par semaine : il est aisé de connoître la dose qu'il en faut pour chacun : elle est assez forte, si l'enfant éprouve le matin deux petites selles : on peut donner à un enfant de deux ans trois pilules, à un de trois ans quatre, de quatre ans cinq, &c. Et on s'en tient à la dose qui produit l'effet désiré.

Aussi-tôt que l'enfant qui se sert de ce remede fait voir quelque marque de petite vérole, il faut cesser dans l'instant l'usage de ces pilules.

Ce traitement a été pratiqué sur des enfant depuis deux ans jusqu'à dix-neuf, & on a remarqué que ceux qui ont continué de ces pilules ont été exempts de toute incommodité.

Voici la composition de ces pilules préservatives.

Prenez quinze grains de calomelas bien préparé, quinze grains de camphre, quinze grains d'extrait d'aloës tiré à l'eau, & 25 grains d'extrait de gayac. Mettez le tout ensemble pour en faire suivant l'art des pilules chacune du poids de deux grains, que vous envelopperez d'une légere feuille d'argent. Le calomelas differe peu du sublimé doux, ou *aquila alba*.

Pour un homme adulte, il convient de prendre un grain de calomelas de plus, & pour un petit enfant moins de camphre, ſur-tout quand les pilules ſont fraîches.

Les parens qui veulent ſe ſervir de cette méthode, doivent y avoir l'œil eux-mêmes, pour que les pilules ſoient adminiſtrées exactement ; ceux qui ſe fient aux domeſtiques ſont ſouvent trompés.

PRÉSERVATIF ÉPROUVÉ *contre l'attaque de la petite vérole.* Il conſiſte à faire uſage quelque-temps de l'eau de goudron, ſur-tout lorſque l'air paroît être imprégné des vapeurs malignes qu'occaſionnent la petite vérole. Pour cet effet mettez ſur quatre pintes de goudron quatre pintes d'eau qu'on mêlera pendant cinq à ſix minutes : enſuite on fermera bien le vaiſſeau où ſe doit faire l'infuſion ; on laiſſera repoſer le tout pendant deux fois 24 heures ; & on tire enſuite la liqueur au clair dans pluſieurs bouteilles que l'on bouche exactement. La regle générale eſt de boire de cette eau, une chopine le matin deux heures avant de manger, & le ſoir autant deux heures après le ſouper. Au reſte il eſt du plus ou du moins pour la quantité, ſelon que l'eſtomac eſt plus ou moins foible. C'eſt dans les Colonies Angloiſes de l'Amérique que l'on a découvert ce préſervatif qui a été employé avec tout le ſuccès poſſible, tant en An-

gleterre qu'en Irlande. La vertu de l'eau de goudron est de délayer & d'atténuer les matieres qui causent quelque obstruction, ou qui causent la corruption du sang.

MOYEN, *pour empêcher la petite vérole de marquer sur le visage.* Il consiste à empêcher la matiere des boutons de caver. Pour cet effet, lorsque l'éruption de la petite vérole est faite, & que les boutons commencent à grossir & à se remplir de pus, on n'a qu'à prendre de la craie bien pulvérisée que l'on mêlera avec de la crême nouvelle : on en fera une espece de pommade un peu liquide, afin d'en pouvoir aisément frotter le visage du malade : on se servira d'une plume pour appliquer cette pommade sur le visage, & on aura soin de la renouveller à mesure qu'on s'appercevra qu'elle seche. Alors il n'y a point à craindre que le malade se gratte. La fraîcheur de la crême empêchera la démangeaison ; & la craie qui y est mêlée desséchant insensiblement la matiere enfermée dans les boutons, l'empêche de caver dans la chair, & d'y faire des creux.

MOYEN *de faire passer celles qui se dissipent difficilement.* Prenez une quantité raisonnable de limaçons avec deux coquilles. Pilez-les avec partie égale de sucre candi, faites-en un mêlange, oignez-en le visage : il est efficace pour

pour effacer ces ſortes de taches.

VERRUES *ou porreaux : ce ſont des excroiſſances qui viennent ordinairement aux mains & aux doigts, qui quelquefois groſſiſſent, ſe multiplient, & font un effet fort déſagréable. Moyen de les faire paſſer.* Prenez la ſeconde peau d'un citron, faites-la tremper pendant 24 heures dans du vinaigre diſtillé, & appliquez-la ſur les verrues : il ne faut laiſſer agir ce remede que pendant trois heures, & le renouveller tous les jours : ou bien partagez en deux moitiés un oignon rouge, & frottez-en bien les verrues. Si elles réſiſtoient à ces remedes, on peut ſe ſervir de l'eau forte : on en verſe une ſeule goutte ſur la verrue après l'avoir entourée de cire pour défendre la chair vive contre la corroſion de cette liqueur.

VERS. *Ver ſolitaire.* Ce ver dont le ſéjour dans le corps humain eſt ſi dangereux, réſiſte à la plupart des remedes qui font périr toute autre eſpece de vers. En voici un pourtant qui eſt infaillible & bien prouvé. Le *pourpier* qu'on trouve par tout, eſt un vrai poiſon pour le ver ſolitaire. On peut le manger en ſalade, verd, ou ſec, cuit ou crud. Il agit toujours également ſur ce ver. Au défaut de la plante qui peut manquer ſur-tout dans l'hyver, la graine du pourpier bouillie fait le même effet, ſi ce n'eſt qu'il faut en uſer

plus long-temps. Ou il suffit d'en manger une fois une certaine quantité pour faire mourir le ver solitaire. Au reste il est aisé de conserver la plante comme on fait les autres herbages, soit en la gardant dans de l'eau avec une couche d'huile par dessus, soit en la faisant sécher.

VIE. *Moyen de se procurer une longue vie. Elixir de longue vie : en voici la composition.* Une once & un gros d'aloës succotrin, un gros de ledoire ou zédoire, pareil poids d'agaric blanc, de gentiane, de saffran du levant, de rhubarbe fine, de thériaque de Venise.

Mettez en poudre & passez au tamis les six premieres drogues, après quoi mettez-les dans une bouteille de gros verre avec la thériaque. Jettez dessus une pinte de bonne eau-de-vie : bouchez bien cette bouteille d'un parchemin mouillé : quand il sera sec, piquez-le de plusieurs trous d'épingle, afin que la fermentation ne casse pas la bouteille. Mettez-là à l'ombre pendant 9 jours. Ayez soin de la bien remuer matin & soir pour mêler les drogues : le dixieme jour sans remuer la bouteille, coulez doucement l'infusion dans une autre tant qu'elle sortira claire, & bouchez bien avec du linge cette colature ; puis mettez sur vos drogues une demi pinte d'eau-de-vie que vous y laisserez encore pendant 9 jours bien bouchée comme l'autre, & remuez-les de

même. On coulera auſſi au deuxieme jour, & quand on s'appercevra que la liqueur ſe brouille ; on mettra du coton dans l'entonnoir, & on la filtrera à pluſieurs repriſes, s'il le faut, pour l'avoir claire. On aura attention de mettre un linge ſur l'entonnoir, afin que la liqueur ne s'évapore point : on mêlera les deux infuſions enſemble, & on les ſerrera dans des bouteilles bien bouchées. On pourra s'en ſervir dès le premier jour. Avec l'uſage journalier de ce remede, c'eſt-à-dire, ſi on prend ſix à ſept gouttes, on vit long-temps ſans avoir beſoin de ſaignées, ni d'autres médicamens. Il reſtitue les forces, anime les eſprits vitaux, aiguiſe les ſens, ôte les tremblemens de nerfs, émouſſe les douleurs de rhumatiſmes & les douleurs de la goutte, l'empêche de remonter, nettoie l'eſtomac de toutes les humeurs craſſes & gluantes, guérit les coliques, les indigeſtions purifie le ſang, eſt un contre-poiſon parfait, provoque les mois aux femmes, purge imperceptiblement & ſans douleur, guérit les fievres intermittentes. A la troiſieme doſe il eſt un préſervatif contre les maladies contagieuſes, fait pouſſer la petite vérole ſans riſque.

Voici les doſes.

Pour les maux de cœur, une cuillerée à bouche.

Pour les indigeſtions, deux dans quatre de thé.

Pour la rage de goutte, dans l'accès, quand elle remonte, trois doses par jour.

Pour coliques d'entrailles, deux doses dans quatre d'eau-de-vie.

Pour les vers, une cuillerée à café pendant huit jours.

Pour l'hydropisie, une cuillerée à café pendant un mois dans du vin blanc.

Pour la suppression des mois, une cuillerée à jeun pendant 13 jours, dans trois de vin rouge.

Pour les fievres intermittentes, une cuillerée prise dans les frissons.

Pour purger en forme, trois cuillerées pour les robustes, & deux pour les constitutions foibles; il n'opere que le lendemain, sans douleurs, mais il faut s'abstenir de fruit, salade, laitage.

A l'égard de l'usage journalier qu'on en peut faire: il est de neuf gouttes pour les hommes, & de sept pour les femmes. Cette recette a été trouvée dans les papiers du Docteur Yernest, Médecin Suédois, mort à l'âge de 104. Ce secret étoit dans sa famille qui en faisoit usage; son pere a vécu 112 ans, son aïeule 130. Ils en prenoient sept à huit gouttes matin & soir. Cet Elixir n'est pas difficile à faire. Le prix des drogues est de 35 à 40 sols pour deux pintes d'eau-de-vie.

VUE. *Moyen pour soulager la vue quand elle est affoiblie, ou presque perdue.* Ce moyen a été découvert par un homme

de 60 ans, qui se trouvoit dans ce cas fâcheux. Il prit des lunettes garnies de cercles forts grands, & en ayant ôté les verres, il appliqua à chacun des cercles vuides, un tuyau conique de cuir noir d'Espagne. En approchant l'œil de l'ouverture la plus large du cône, il pouvoit lire l'impression la plus fine qui s'offroit à la petite ouverture. Ces tuyaux étoient de différentes longueurs, & l'ouverture de la pointe du cône étoit aussi différente : plus cette ouverture étoit étroite, mieux il distinguoit les plus petites lettres : plus elle étoit large, plus elle comprenoit de mots ou de lignes, & par conséquent moins il avoit besoin de remuer la tête & la main en lisant; il se servoit tantôt d'un œil, tantôt de l'autre, & les relayoit ainsi tour à tour : car les rayons visuels des deux yeux ne peuvent pas se réunir sur le même objet, quand ils sont ainsi séparés par deux tubes opaques. Plus la matiere de ces tubes sera légere, moins ils seront embarrassans : il faut les noircir en dedans, de maniere qu'ils n'aient point de lustre, & ils doivent être construits de sorte qu'on puisse les allonger ou les raccourcir, & rendre l'ouverture de la pointe plus ou moins large selon le besoin. La seule difficulté qu'on peut trouver à s'en servir, n'est que dans le commencement, mais pour peu qu'on y soit accoutumé, l'usage devient assez facile.

YEUX. *Maladie des yeux. On a découvert depuis quelque-temps que l'huile de vipere étoit d'une grande utilité pour les maladies des yeux. La meilleure maniere de la faire est celle-ci, suivant la pratique d'un excellent Médecin.* Prenez une chausse d'hypocrate faite avec de vieille toile de lin : mettez-y une vipere grasse ; suspendez-là au soleil, & mettez au dessous de sa pointe une phiole pour recevoir l'huile à mesure qu'elle en distille goutte à goutte.

FLUXION *sur les yeux. Remede.* Prenez deux onces de chaux vive filtrée : dissolvez-y une dragme de sel ammoniac en poudre. Versez la dissolution dans une bassine de cuivre, laissez-là dedans pendant une nuit, jusqu'à ce que la bassine soit devenue bleue : filtrez-là, & la gardez ensuite pour faire un collyre. Ce remede est fort bon pour nettoyer les yeux de leur sanie, dessécher les petits ulceres qui y viennent, & consumer les cataractes.

Corps étrangers entrés dans les yeux. Si c'est une paille ou fétu, on prend un morceau de cire d'Espagne bien frotté contre du drap ; on l'approche de l'endroit où est la paille, & celle-ci s'y attache : si ce sont des pailles de fer ou d'acier, approchez-en une pierre d'aimant : si c'est de la poussiere, on applique sur l'œil un morceau de chair de veau.

Foibleſſe des yeux ou vue trouble. Mettez des foies ou les inteſtins des goujons de riviere dans une bouteille de verre expoſée à une douce chaleur du Soleil : ils ſe convertiront en une liqueur jaune & huileuſe, appliquez-en ſur les yeux.

Fin de la premiere Partie.



L'ALBERT MODERNE.

SECONDE PARTIE.

L'UTILITÉ.

Secrets qui ont pour objet un très-grand nombre de choses bonnes & utiles à savoir dans les différens besoins ou occasions de la vie, tant à la campagne qu'à la ville.

BESTIAUX. (Maladies des) *Remede contre la maladie des Bestiaux qui urinent le sang. Elle les attaque en Eté lorsqu'ils sont dans les pâtures. Aussi-tôt qu'on s'apperçoit de ce mal, il faut leur faire quitter les champs, & les ramener à l'étable.* On fait dissoudre une poignée d'amidon blanc dans de l'eau de puits bien claire, & on la délaie si bien qu'on puis-

se la faire avaler sans peine & sans dégoût à l'animal. Ensuite on lui donnera à manger à sec sans le faire boire ; & l'urine de sang cesse en 24 heures.

BESTIAUX. (Maladie des) *appellée charbon. Remede.* Dès qu'on s'apperçoit que les bestiaux sont incommodés d'un bouton ou d'une barre sur la langue, il faut prendre une piece d'argent pour racler ce bouton jusqu'à ce que le sang vienne : ensuite prendre une poignée de sel & autant de poivre, quelques gousses d'ail qu'on hache bien menu, & une bonne poignée d'herbes fortes, concassées, comme la lavande, le serpolet, la sauge, le thim, le romarin, & autres. On met le tout ensemble dans une suffisante quantité de vinaigre. Et on le laisse en digestion pendant quelques jours. En frottant de cette mixtion la langue de l'animal malade, il sera guéri sur le champ ; & il mangera tout de suite sans aucune difficulté. Une cuiller d'argent est l'instrument le plus propre pour nettoyer la langue de la bête. Cependant quelques personnes se sont servies avec succès d'un morceau d'écarlate. Comme la contagion ne se manifeste point par aucun signe extérieur, & que les animaux qui en sont atteints, ne paroissent pas souffrir, parce qu'ils mangent toujours, il faut être bien attentif à visiter chaque jour leur langue, autrement l'on s'expose à être

la dupe de la moindre négligence à cet égard.

REMEDE *contre la mortalité des Beſtiaux, comme chevaux, mulets, bourriques. On doit commencer le traitement par le purgatif ſuivant.* Prenez du mercure doux & jalap en poudre de chacun une once. On délaie le tout dans huit onces d'huile d'olive. On le fait avaler au cheval, & on a ſoin de ne lui donner à manger que trois heures après. Il faut faire dégourdir l'eau avant de l'abreuver, & lui faire boire tous les jours huit onces de décoction de racine d'Ariſtoloche ronde : la moitié de cette doſe ſuffit pour les petits chevaux, mulets & bourriques. Le lendemain de la purgation on fait une fumigation avec les ingrédiens ſuivans. Prenez de la cire jaune une once, & cinabre bien pulvériſé demi-once. Faites fondre la cire dans un plat verniſſé ſur un feu lent, & en le remuant avec une ſpatule, vous y jetterez peu-à-peu le Cinabre, vous retirerez enſuite le plat du feu, & vous remuerez la matiere juſqu'à ce qu'elle ſoit refroidie. Trois fumigations doivent ſuffire, & l'on n'en fait qu'une par jour. Ce remede a parfaitement réuſſi ſur pluſieurs chevaux, mulets, &c.

BLED. *Préparation ſpécifique pour préſerver le froment de la brouine, ſuivant*

l'exposé d'un Cultivateur. Pour cinq septiers de froment, mesure de Paris, je prends, dit-il, deux livres d'alun qui coute 9 sols la livre, & je les fais fondre dans un chaudron sur le feu. Quand cet alun est fondu, on verse de l'eau dans un baquet ou dans un grand cuvier. On met par dessus de l'eau froide, & l'on y jette de la chaux vive, à la quantité ordinaire du *chaussumage*. Quand la chaux est éteinte, on y met le grain avec assez d'eau pour qu'il y en ait trois ou quatre doigts au dessus : on remue bien le tout avec une pelle de bois. On tire ensuite le mauvais grain qui surnage, avec une écumoire : puis on laisse reposer le tout pendant deux heures : après quelque-temps on remue encore tout le grain, & l'on écume s'il le faut. Au bout de deux autres heures on retire le grain de l'eau par le moyen d'un panier pour ne pas perdre cette même eau qui sert à une autre cuvée de pareil grain, en y remettant moins d'alun. On répand le grain égoutté sur une planche, & on a soin de le remuer souvent, afin qu'il ne se prenne pas par grumeleaux. Pour le sécher plus vîte, chaque fois qu'on le remue, je le fais poudrer avec de la chaux vive à travers un panier couvert d'une forte toile. Il ne faut pas être plus de quatre ou cinq jours sans mettre en terre le grain ainsi préparé. Depuis 30 ans que je me sers de cette méthode, & qu'on pratique de-

puis long-temps dans la Vallée de Montmorenci, je n'ai jamais eu un épi foudré ou brouiné.

MOYEN *de multiplier la récolte du froment en l'étuvant. Etuver le froment, c'est le deſſécher dans l'étuve à la chaleur du charbon. Voici le réſultat d'une expérience qui en a été faite à Geneve.* On a meſuré 284 pieds cubes de même bled. La moitié, c'eſt à-dire 142 pieds ont été étuvés & ont perdu 5 pour 100 de ce volume : on les a humectés, & ils ont repris leur volume. On a fait moudre ſéparément les 142 pieds cubes étuvés & les 142 pieds cubes non étuvés, le dernier bled a donné 68 livres 18 onces de farine de plus que le bled étuvé. On a pétri ces deux ſortes de farines, celle du bled étuvé a produit 210 livres de pain de plus que la farine du bled non étuvé, laquelle avoit cependant peſé 68 livres de plus que l'autre. On vient d'établir en pluſieurs lieux de ces ſortes d'étuves.

SAUMURE *qui garantit le bled de la nielle, & détruit encore certains inſectes.* On prend de la chaux de roche & du ſel marin, que l'on met dans un grand cuvier ; on verſe par deſſus une quantité proportionnée de biere aigrie ou d'urine, & on remue le tout enſemble juſqu'à ce que le ſel ſoit diſſous, & la chaux bien

délayée : on laiſſe enſuite repoſer ce mêlange pendant vingt-quatre heures, après quoi on le tranſverſe dans une autre cuve deſtinée à cet uſage. Le grain eſt mis dans cette ſaumure, & on l'y laiſſe tremper depuis le ſoir de la veille juſqu'au matin du jour qu'on le ſeme. Avant que de le ſemer, il eſt bon de le ſoupoudrer avec de la chaux vive bien ſeche.

BLED. *Moyen de préſerver le froment de la corruption & de le conſerver, publié par l'ordre du gouvernement, en* 1759. Si le grain qu'on veut ſemer eſt net, & ſans moucheture noire, il ſuffira de le laver dans la leſſive ci-après décrite. Si au contraire ce grain eſt taché de noir, ou affecté de ce que l'on appelle *Nielle*, *Bruine*, *Brourure*, *Boſſe*, *Charbon*, *Carie*, &c. il faut le laver pluſieurs fois dans de l'eau de pluie ou de riviere, & ne le paſſer dans la leſſive, que quand il n'y aura plus de noir. Pour faire cette leſſive, on prendra des cendres de bois neuf, c'eſt-à-dire qui n'ait point été flotté. On en remplira un cuvier aux trois quarts, & on y verſera une quantité d'eau ſuffiſante : celle de la leſſive deſtinée pour la graine doit être de deux pintes meſure de Paris, ou quatre livres d'eau pour une livre de cendres ; cette proportion donnera une leſſive aſſez forte. Lorſqu'elle ſera coulée on la fera chauffer, & on fera diſſoudre aſſez de chaux vive pour

qu'elle prenne un blanc de lait. Cent livres de cendres, & 200 pintes d'eau donneront 120 pintes de lessive, ausquelles on ajoute a 15 livres de chaux. Cette quantité de lessive ainsi préparée suffit pour 60 boisseaux de froment, & ne revient au plus qu'à 40 sols, ce qui fait huit deniers pour chaque boisseau. Pour faire usage de cette lessive chauffée, on attendra que sa chaleur soit diminuée au point qu'on y puisse tenir la main. Alors on versera le froment déja lavé dans une corbeille d'un tissu peu serré, & qui ait deux anses, & on la plongera à diverses reprises dans cette lessive blanche : on remuera le grain avec la main ou avec une palette de bois, pour qu'il soit également détrempé. On soulevera ensuite la corbeille pour la laisser égoutter sur le cuvier ; puis on étendra le grain sur des chévriers, ou sur des tables pour le faire sécher plus promptement On remplira la corbeille de nouveau grain, & on la trempera comme ci-dessus dans le cuvier dont on aura remué le fonds avec un bâton, jusqu'à ce qu'on ait fait passer les 60 boisseaux. Le Laboureur pourra profiter des beaux jours & de ses momens de loisir pour préparer tout le grain soupçonné de nielle, dont il aura besoin pour les prochaines semailles.

AUTRE REMEDE. *Pour préserver les bleds de la brouine, ou brouissure.* Le

bled épuré & criblé au crible normand, on le met en pile dans l'endroit destiné pour *enchausser* ou *enchaufrer*, puis on fait bouillir une quantité d'eau proportionnée à celle du grain qu'on veut préparer. On met le chaudron d'eau bouillante au milieu d'un tas de bled, & on y fait éteindre de la chaux bien vive ; on l'agite pour la bien délayer, & la mettre en lait. Ensuite on en arrose tous les tas de bled, & l'on prend de l'eau froide pour achever de nettoyer le chaudron: on retourne après cela trois ou quatre fois le bled, de façon qu'il n'y ait pas un grain qui ne soit trempé de cette eau de chaux : on remue le bled jusqu'à ce qu'il soit entierement sec, & on ne le seme que cinq ou six jours après cette opération. La quantité de chaux pour bien enchausser est d'un quarantieme de celle du bled. Cette méthode est pratiquée avec succès par les meilleurs Laboureurs des environs de Dammartin.

CAROTTES. (Confiture de Carottes.) *La carotte est après le cheruis la plus sucrée de toutes les racines. Bien des gens ignorent qu'on peut en faire une confiture excellente & nullement dispendieuse. Voici la maniere.* Prenez des carottes ce que vous jugerez à propos : ratissez les parfaitement, & les coupez de la même longueur & grosseur que l'on fait pour les mettre dans le pot. Mettez de l'eau dans

un chaudron ſur le feu, & lorſqu'elle bouillira jettez-y vos carottes, & les y laiſſez un bon quart-d'heure : c'eſt ce qu'on appelle blanchir : tirez-les enſuite, & faites-les égoutter & ſécher ſur des claies d'oſier. Les carottes ainſi préparées, ayez du vin doux : plus il ſera doux, plus la confiture ſera parfaite, & il n'en eſt point de meilleur que celui qui coule lorſque l'on charge le preſſoir, auſſi le nomme-t-on *la mere goutte*. On doit régler la quantité de vin doux ſur celles des carottes : mais le tout de maniere que le vin ſurnage le fruit de la hauteur de la main. Cependant on n'y met pas tout d'un coup les carottes. On fait auparavant bouillir le vin, on l'écume exactement, & c'eſt lorſqu'il eſt bien écumé que l'on y met les carottes : on les laiſſe bien cuire ſur un feu doux juſqu'à ce qu'il ne reſte plus de jus que ce qui en eſt néceſſaire pour conſerver la confiture. Ce fruit ne peut jamais trop cuire ; mais la marque à laquelle on connoîtra que le jus a ſon juſte degré de cuiſſon, eſt lorſqu'après en avoir tiré un peu ſur une aſſiette, & qu'on l'a laiſſé refroidir, il s'épaiſſit & brunit. Auſſi-tôt que l'on a mis les carottes cuire dans le vin, on y jette de la canelle en branche, & on y mêle deux pintes de bon miel que l'on a eu ſoin avant de rafiner. On acheve enſuite la confiture, & on peut être ſûr qu'elle ſera très-ſaine & très-bonne, juſques-là que le plus fin connoiſſeur

ne

ne pourra démêler avec quoi elle aura été faite.

CHAMPIGNONS. *Moyen de ſe fournir journellement de Champignons ſans qu'on ait un jardin.* Dans une cave à trois ou quatre pieds des murs, élevez à l'ordinaire une couche de crotin de cheval & de mulet, ſi vous pouvez en avoir, & de fiente de pigeon, le tout bien mêlé enſemble. Ne faites point cette couche ni plate ni en dos de bahut, mais diſpoſez-la en talus, & la couvrez d'un demi-pouce de terreau : vous la batterez enſuite ſelon l'uſage avec le dos de la pêle ou de la bêche. Cette couche vous donnera infailliblement des champignons, non pour deux ou quatre mois, comme celles des Jardiniers, ni même pour un an, mais pendant des trois & quatre années conſécutives : elle a beſoin de temps à autre d'être arroſée. On hâte la production des champignons en arroſant la couche d'eau tiede, & en y jettant des épluchures du même fruit. Elle en portera dès le troiſieme jour, ſi l'on y ſeme la graine qui ſe trouve vers le pied du champignon.

Le crotin doit être de chevaux qui mangent beaucoup de grain. On peut en faire *chancir* dans un grenier expoſé au midi, en l'arroſant de temps à autre d'urine de cheval, ou d'eau tiede, & en imitant l'opération de la nature ſur celui

qui eſt renfermé dans les couches ordinaires. Bien des Particuliers pratiquent cette méthode à Metz.

CHANVRE. *Nouvelle maniere de préparer le chanvre, communiquée à l'Académie des Sciences par Monſieur Marcandier, de la Société d'Agriculture de Bourges. Quoique dans le rouiſſage ordinaire le chanvre ait eté long-temps dans l'eau, pour que ſon écorce qui doit produire la filaſſe puiſſe ſe détacher aiſément, cette écorce reſte cependant encore dure, élaſtique & peu propre à produire des fils bien fins. Monſieur Marcandier à reconnu qu'on peut parvenir à donner à ces fils facilement & ſans frais toutes les bonnes qualités qui leur manquent, & épargner beaucoup la peine & la ſanté des ouvriers auſquels la pouſſiere du chanvre donne quelquefois des maladies très-dangereuſes.* Pour cela, lorſque le chanvre a été broyé ſous la macq par la méthode uſitée, on en prend la filaſſe par petites poignées, on la met dans des vaſes remplis d'eau, & on l'y laiſſe pluſieurs jours, ayant ſoin de la frotter, & de la tordre dans l'eau ſans la mêler. Cette opération eſt comme une eſpece de ſecond rouiſſage qui acheve de décharger le chanvre de la gomme qui en colloit encore les fils les uns aux autres, & les empêchoient par conſéquent de prendre toute la fineſſe dont ils ſont ſuſceptibles. On tord enſui-

te le chanvre ; on le lave bien à la riviere ; on le bat ſur une planche, & on le lave de nouveau. Il prend pour lors un bel œil clair, tous les fils en ſont détachés les uns des autres ; & ce chanvre ainſi préparé, égale le plus beau lin, & ne donne qu'un tiers d'étoupe. Après cette opération on remet le chanvre au Sérauceur pour en tirer les fils les plus fins, qui paroiſſent alors comme autant de fils de ſoie. Le Sérauceur le travaille facilement, & n'eſt pas expoſé à une pouſſiere toujours un peu dangereuſe.

MOYEN *de rendre le chanvre ſemblable au lin, publié par M. Muratori.* Il faut d'abord faire la premiere leſſive avec de bonne cendre, & y mêler un peu de chaux vive, mais avec prudence, & ſuivant la quantité de chanvre que l'on veut préparer ; puis on la tire du feu pour la laiſſer clarifier. On peſe après cela le chanvre, & ſur dix livres de préparation, on peut mettre une livre & demie de ſavon gratté. On met tremper le chanvre dans cette leſſive, où il doit reſter 24 heures, on le fait enſuite bouillir pendant deux heures, & on le retire pour le faire ſécher à l'ombre. Lorſqu'il eſt ſec, on le paſſe à la macq, afin de pouvoir le mettre en poignées, & l'employer au même uſage que le lin. Il faut avoir attention de ne point choiſir le chanvre le plus gros, parce que la groſſie-

reté de l'étoffe pourroit faire échouer l'entreprise.

CHEMINÉE. *Moyen simple & facile d'éteindre le feu dans une cheminée provenant de l'inflammation de la suie.* Il consiste à avoir appliqué de bonne heure dans le tuyau de la cheminée deux plaques de tôle posées horisontalement, mobiles sur une charniere bien construite, & qui étant baissées ferment exactement la capacité du tuyau. On place la premiere un peu au dessus du foyer, & la seconde immédiatement au dessous de la porte ou ouverture pour nettoyer la cheminée. Ces plaques sont toujours relevées lorsqu'on fait du feu, & au moyen d'un fil d'archal que l'on tire à soi, en cas d'accident, on les fait tomber sur leur appui. Pour lors la suie enflammée qui se trouve entre deux, est forcée de se rabattre sur la plaque inférieure, & le feu est étouffé.

AUTRE *moyen facile.* Il faut prendre une poignée de soufre en poudre, la jetter dans le foyer, & fermer en même temps l'ouverture du bas de la cheminée, de façon qu'il reste seulement un petit soupirail pour ménager un courant d'air, & entretenir l'embrasement du soufre. La suie éteinte tombe par flocons & la cheminée cesse de brûler. Ce moyen, il est vrai, n'est pas nouveau : mais il est bon de le rappeller, car il y a des secours

très-utiles dont on ne fait pas uſage, ou parce qu'ils ſont trop ſimples, ou parce que dans le moment on n'y penſe pas.

CHENILLES. *Secret immanquable pour faire périr les chenilles.* Prenez un peu de ſavon noir gras, battez-le dans un ſeau d'eau, & avec un goupillon jettez-en ſur les pelotes des chenilles nouvellement formées, & renfermées dans leurs poches. Cette opération ſe fait, ou le ſoir après qu'elles ſont retirées, ou le matin avant le lever du Soleil; une ſeule goutte de cette eau mouſſeuſe, tombant ſur la poche, la bourſe ou la toile qui renferme alors les inſectes, les fait toutes crever & tomber en maſſes, ſans qu'on ſoit obligé de brûler ni d'écraſer les chenilles.

REMEDE *pour préſerver les choux & les autres plantes potageres des chenilles & autres inſectes.* Il ne faut que ſemer du chanvre ſur toutes les bordures du terrein où l'on a deſſein de planter des choux. On ſera étonné de voir que, quoique tout le voiſinage ſoit infecté de chenilles, l'eſpace renfermé par le chanvre en ſera parfaitement garanti, & aucune vermine de cette eſpece n'en approchera. La cauſe vient, ou de l'averſion que les chenilles ont pour cette plante, ou de ce que les oiſeaux qui en ſont au contraire fort friands, en fondant ſur le chanvre, détruiſent en même temps les chenilles qui ſont

encore un de leurs mets.

AUTRE MOYEN *efficace de détruire les chenilles.* Rempliſſez un réchaud de charbon bien allumé, préſentez-le ſous les branches infectées de chenilles, à une diſtance ſuffiſante pour que les feuilles ne puiſſent être incommodées de la flamme qui s'en élevera au moment qu'on y jettera quelques pincées de ſoufre en poudre. La vapeur de ce minéral eſt mortelle pour les chenilles & pour la plupart des autres inſectes : elle entre facilement dans les conduits de leur reſpiration, l'intercepte, les ſuffoque & les fait tomber ſans vie. L'odeur en eſt ſi forte pour les chenilles, & elle ſe conſerve ſi long-temps ſur les branches des arbres ſous leſquels on a répété cette opération, que par la ſuite on peut être ſûr qu'il n'en viendra plus s'y attacher. Une livre de ſoufre, dont le prix eſt modique, ſera ſuffiſante pour écheniller les arbres d'un verger de pluſieurs arpens, en quelque quantité que puiſſent être les chenilles dont il ſera dévoré, & dont on ne pourroit autrement ſe garantir, lorſque les hyvers ont été peu rigoureux, & que les gelées n'auront pu faire périr les œufs de ces inſectes.

AUTRE *Remede aſſuré contre les chenilles.* Prenez du genêt, coupez-le menu : faites-le tremper & infuſer dans l'eau

pendant la nuit : il en faut une brassée dans un baquet. Le lendemain avec un goupillon, ou une poignée d'herbes comme un petit ballet, aspergez-en les arbres, les choux & les plantes où vous verrez des chenilles. Au reste, une seule opération ne suffit pas pour les faire périr toutes : il est nécessaire de la recommencer plusieurs fois.

L'eau de savon dont on aspergera les plantes & arbres où sont les chenilles, est encore un remede éprouvé.

CHEVAL. *Moyen facile d'enseigner aux Cavaliers à monter à cheval, & utile aux hommes de Cavalerie.* La premiere fois qu'on fait monter un homme à cheval, il faut lui donner un animal bien doux. Il ne faut jamais le faire trotter qu'il ne soit bien ferme & à son aise au pas, ni galoper jusqu'à ce qu'il soit en état d'aller comme il faut au trot. Quand il est parvenu à un tel point de fermeté sur la selle, alors plus il trotte, & plus il montera de chevaux rudes, mieux ce sera. Avant que de laisser monter votre homme, apprenez-lui à connoître & à examiner toujours si la gourmette est bien placée ; je veux dire quand le cheval a un mors dans la bouche : ce qui ne doit pas être d'abord, mais seulement un filet jusqu'à ce que le Cavalier soit ferme sur la selle, & que le cheval soit aussi un peu dressé. Il faut qu'il examine encore

ſi la muſeliere eſt aſſez ſerrée, la ſous-gorge aiſée, & le mors ni trop haut ni trop bas dans la bouche du cheval, de maniere à ne lui pas faire pliſſer la peau, & à ne pas être pendant; ſi les ſangles ſont ſerrées modérément ſans l'être trop, & ſi la croupiere & le poitrail ſont à leur juſte point. Après avoir fait attention à toutes ces choſes, le Cavalier doit s'approcher doucement de ſon cheval vers l'épaule, puis prenant les rênes & une poignée de la criniere dans ſa main gauche, il doit mettre doucement le pied dans l'étrier gauche en le tirant vers lui, de crainte de toucher le cheval avec le bout du pied: enſuite il reſtera un moment dans cette attitude, tenant ſon corps droit & ferme ſans être roide. Après cela, paſſant la jambe droite légérement par deſſus la ſelle, ſans frotter contre rien, qu'il ſe mette tranquillement en ſelle. Il faut avoir grand ſoin de ne pas tenir les rênes de trop court, de crainte de faire reculer le cheval, le jetter en arriere, ou relever la tête; mais on doit les tenir d'une longueur raiſonnable & égales, ni trop laches, ni trop ſerrées, & avoir toujours le petit doigt placé entre les deux. On doit obſerver que les étriers ne ſoient ni trop longs ni trop courts, mais d'une telle étendue, que, quand le Cavalier étant bien placé y met ſes pieds à environ un tiers de la longueur du pied

loin

loin de sa pointe, les pointes des pieds soient environ de deux ou trois pouces plus hautes que les talons. On doit en prendre la longueur de la maniere suivante. Faites placer votre Cavalier sur la selle, droit, ferme, & sans être assis, avec les jambes pendantes, & les étriers aussi; quand il sera dans cette position, levez l'étrier & remontez-le jusqu'à ce que le bas vienne précisément au dessous de la cheville du pied. On n'en dira pas davantage, parce qu'on n'a pas prétendu enseigner ici les parties les plus difficiles & les plus recherchées de l'art de monter à cheval relativement aux différentes especes & aux dispositions tant des hommes que des chevaux que l'on rencontre dans un Régiment.

CHEVAUX. *Nouvelle méthode de ferrer les chevaux. L'usage ordinaire de ferrer, & la maniere dont on le fait, loin d'être de quelqu'avantage pour les chevaux, les ruine, les fatigue, les rend pesans & sujets à broncher, les expose à attraper des clous de rue, leur fait lever les jambes maladroitement; les expose à avoir les pieds trop tendres, & aux enflures du tendon. La méthode que nous proposons, dont l'invention vient d'Angleterre, & qui est confirmée par l'expérience, les rend plus alertes, & leur donne une allure plus agréable. Elle est simple & de très-facile exécution.* Il ne faut jamais parer la solle ni

la fourchette, & on ne doit mettre ſur le pied du cheval qu'autant de fer qu'il en faut pour conſerver la ſol e de corne, car alors il n'eſt pas ſi ſujet à gliſſer ſur le pavé, ſoit lorſqu'il eſt couvert de glace, ſoit lorſqu'il eſt uni & ſec comme en Eté. Par-là on voit qu'un long fer eſt non ſeulement inutile, mais qu'il eſt préjudiciable au cheval : car ſon talon venant à baiſſer ſur celui du fer, plus le levier ſera long, plus l'effort ſera grand ſur les rivures des clous à la pince. Ainſi plus il eſt long & couvre la ſolle, plus le cheval eſt ſujet à tomber & à chopper. C'eſt de la ſolle charnue que la ſolle de corne reçoit ſa nourriture ; ſa connection & ſes parties pleines de ſuc, conſiſtent dans ſon épaiſſeur, & à meſure qu'on la rend plus mince, elle ſe durcit & reçoit moins de nourriture. Quels dangers ne court pas un cheval quant à force de lui parer la ſolle, on l'a preſque enlevée tout à fait ? on voit par-là que plus le pied d'un cheval eſt paré, plus il eſt expoſé à être bleſſé de ce qu'il rencontre. On demandera peut-être ce que deviendra la ſolle de corne ſi on ne la pare point : peu-être craint-on qu'elle ne devienne trop grande ſi on ne la pare point : je réponds qu'il n'y a rien à craindre ; car à meſure qu'elle croit ; elle ſe ſeche, s'écaille, & tombe par lames.

Il ne faut donc jamais parer la ſolle ni la fourchette, par la raiſon que nous ve-

tions de dire. On doit se contenter seulement d'abattre le bord du sabot comme à l'ordinaire, en cas qu'on le trouve trop long, & ensuite poser par dessus un fer fait en forme de demi-lune, en diminuant un peu son épaisseur vers le talon, & le tenant un peu plus long pour les chevaux qui ont les sabots foibles; car quand les pieds sont bons, il ne doit atteindre que jusqu'au milieu du sabot.

Il faut enfoncer huit petits clous faits à l'ancienne mode, c'est-à-dire dont la tête est fort petite, dans les trous du fer qui sont faits comme la tête du clou, d'une forme un peu oblongue. Cette maniere de ferrer a été exécutée; bien des Officiers l'ont mise en pratique, & s'en sont très-bien trouvés. L'inventeur de cette méthode a fait ferrer ainsi un grand nombre de chevaux à Londres, qui bronchoient auparavant, & qui ne bronchent plus aujourd'hui, & qui marchent d'un pas assuré sur la glace, au moyen de deux faux clous à glace sur la pince.

CHEVEUX. *Moyen de faire croître & revenir les cheveux.* Prenez racine de vigne blanche, racine de chanvre, & trognons de choux tendres, de chacun deux poignées; faites les sécher, puis brûler, & des cendres faites-en une lessive. Avant que de se laver la tête de cette lessive, il faut la frotter avec du miel, & continuer l'un & l'autre trois jours de suite.

POMMADE *pour la même fin.* Prenez graiſſe de poule, huile de chenevis, & miel, de chacun quatre onces : faites fondre le tout dans une terrine, & les incorporez enſemble juſqu'à ce qu'ils ſoient en conſiſtance de pommade. Il faut ſe frotter la tête huit jours de ſuite de cette pommade.

MOYEN *de faire tomber les poils qui ſont en trop grande quantité, ou longueur, ſur le revers des mains, & autour des poignets & des bras, ou même ſur le nez & à l'ouverture. Ce moyen conſiſte dans une eau épilatoire.* Prenez du polypode de chêne, que vous fendrez & couperez par morceaux ; mettez-les dans une cucurbite : verſez deſſus du vin blanc, & que ce vin ſurpaſſe d'un doigt ; faites digérer 24 heures au bain ; puis diſtillez à l'eau bouillante, juſqu'à ce qu'il ne monte plus rien : il faut tremper un linge dans cette eau, & l'appliquer ſur le revers de la main & au tour des poignets, & l'y laiſſer toute la nuit : il faut continuer juſqu'à ce qu'il ſoit tombé. L'eau de feuilles & racines de chélidoine diſtillée & appliquée comme ci-deſſus, fait le même effet.

MOYEN *pour teindre en brun foncé les cheveux roux ou trop blonds, & ceux qui griſonnent. On l'appelle par excellence, eau Grecque.* Il faut diſſoudre dans l'eſprit de nitre de la limaille d'argent. Cette diſſo-

lution ſe met dans un matras ſur un bain de ſable mijoter à un feu doux : on la fait enſuite bouillir quelques inſtans. On ôte le matras tandis qu'il eſt encore chaud, & l'on ajoute autant d'eau qu'il s'eſt évaporé de liqueur. Quand la diſſolution eſt refroidie, on verſe par inclination, ou l'on paſſe ce qui eſt clair, & s'il y a du ſédiment on le diſſoud avec du nouvel eſprit de nitre.

CIRE *à cirer les ſouliers & les bottes. Cette cire ne tache ni les mains ni les bas.* Prenez une chopine de biere, pour ſix ſols de noir d'yvoire en poudre, pour deux ſols de ſucre candi, deux ſols de gomme Arabique, & trois ſols de cire Vierge. Mettez le tout enſemble dans un pot de terre à trois pieds : faites le bouillir deux minutes, puis laiſſez le refroidir. Ce noir s'étend liquide & froid ſur le ſoulier avec un pinceau : on ſe ſert d'abord d'une broſſe neuve & douce pour l'étendre également par-tout, enſuite d'une autre broſſe un peu plus rude pour ſécher le noir & polir. Cette quantité de noir ſuffira pendant un an pour cirer tous les jours une paire de ſouliers.

COCHONS. *Moyen contre la ladrerie des cochons & le chancre des bêtes à corne.* Lorſque les petites puſtules de la ladrerie ſont formées ſur la langue du cochon, ou que cette maladie ſe manifeſte par l'en-

rouement de l'animal, on doit pulvériſer de l'antimoine cru, & on le mêle avec un peu de farine d'orge, puis on en répand ſur la langue, & il guérit infailliblement. L'antimoine cru eſt le plus propre pour purifier la maſſe du ſang. Le même remede ayant été appliqué aux bêtes à corne attaquées de chancre ou boutons, a eu le même effet que pour la ladrerie des cochons, & que leur guériſon a été auſſi prompte que parfaite.

CRÊME AU CHOCOLAT. *Maniere de faire une bonne Crême au Chocolat.* La veille que vous voudrez faire votre crême, découpez ſix tablettes de chocolat d'une once chacune que vous ferez fondre dans un bon gobelet d'eau juſqu'au lendemain matin. Prenez alors trois demi-ſeptiers de lait que vous ferez bouillir; enſuite vous en ôterez un poiſſon, dans lequel vous délayerez une cuillerée de fine farine: mettez le chocolat dans le reſte du lait bouilli, remuez le tout enſemble ſur le feu: ajoutez-y le poiſſon de lait dans lequel la farine a été délayée, & continuez à faire bouillir le mêlange juſqu'à conſiſtance ſuffiſante.

Faites enſuite fondre au caramel un quarteron de ſucre que vous mêlerez dans la crême pour lui donner du goût & de la couleur. Il ne s'agira plus que de dreſſer la crême ſur le plat dans lequel vous

voudrez la servir. Si vous voulez une crême plus ou moins copieuse, augmentez ou diminuez la dose du chocolat, du lait & du sucre.

Dents. *Moyen de blanchir les dents.* Prenez gomme adraganth une once, pierre de ponce deux gros, gomme arabique demi-once, & crystal en poudre très-subtile, une once; faites dissoudre les gommes dans de l'eau rose, & incorporez les poudres avec, & formez-en des bâtons que vous laisserez sécher doucement à l'ombre. Quand ils seront secs vous vous en frotterez les dents.

Autre Moyen. Prenez feuilles d'hyssope, d'origan & de menthe seches, de chacune demi-once, alun de roche, corne de cerf, sel commun, de chacun une dragme. Mettez toutes ces choses brûler dans un pot sur les charbons ardens; quand elles seront brûlées, vous y ajouterez poivre & mastic, de chacun demi-dragme, myrthe un scrupule; réduisez toutes ces choses en poudre subtile, & les incorporez avec storax liquifié en eau rose, en consistance d'opiat: il faut en frotter les dents le matin, & après laver la bouche avec du vin tiede.

Remede *contre les dents gâtées.* Prenez du suc de courge sauvage, deux livres, écorce de mûrier demi-livre, pyretre &

jusquiame, de chacune six onces, alun de roche, sel gemme, borax, de chacun une once : mettez le tout dans la cornue, & distillez au feu de sable jusqu'à ce qu'il ne monte plus rien. Il faut prendre une part de cette eau, & autant de vin, & les faire chauffer, & s'en laver la bouche : elle ôte toutes sortes de pourritures, & leve les chairs mortes.

ECRITURE. *Recette pour écrire en lettres d'or.* Prenez certaine quantité de gomme arabique : la plus blanche est la meilleure. Réduisez-la en poudre impalpable dans un mortier de bronze. Ensuite faites-la dissoudre dans de forte eau-de-vie. Ajoutez-y un peu d'eau commune pour rendre la dissolution plus coulante. Ayez de l'or en coquille ; détachez-le pour le remettre en poudre : humectez-le avec la dissolution gommée, & remuez le tout avec le doigt, ou avec un pinceau. Laissez reposer cela pendant une nuit, afin que l'or soit mieux dissous. Si pendant la nuit la composition s'étoit sechée, il faudra délayer de nouveau avec de l'eau gommée, dans laquelle on aura fait infuser du safran : il faut avoir soin que cette infusion d'or soit assez coulante, pour qu'on puisse l'employer avec la plume. Lorsque l'écriture est bien seche, il faut la polir avec une dent de loup. *Cette recette est traduite de l'Allemand.*

ECRITURES ANCIENNES. *Composition qui a la propriété de faire revivre la plus ancienne écriture, en redonnant aux caracteres presqu'entiérement effacés leur premiere apparence & la couleur de l'encre avec laquelle ils ont été tracés.* Prenez un pot de terre vernissé qui contienne environ trois chopines mesure de Paris. On y met trois petites noix de Galle, concassées avec des oignons blancs, dont on a ôté non seulement la premiere peau, mais encore l'espece de cuir qu'elle couvre immédiatement, & qu'on coupe en tranches assez minces. On en met environ jusqu'aux trois quarts du pot, & on acheve de le remplir avec de l'eau commune. Quand le tout a bouilli ensemble pendant une bonne heure & demie, on passe la liqueur par un linge, & on exprime un peu l'oignon pour en tirer le suc. Toute la liqueur ainsi tirée, on la passe une seconde fois à travers un linge plus serré, & on la laisse refroidir avant que de la mettre dans une phiole. Il faut observer que cette liqueur étant froide ressemble beaucoup au sirop d'orgeat, mais lorsqu'on la fait chauffer pour en faire usage, elle devient extrêmement claire. Quand la composition est sur le feu, on peut y ajouter de l'alun de glace de la grosseur d'une noisette, mais il faut avoir soin d'écumer à mesure que le pot bout. Voici la maniere de se servir de cette eau. On en fait chauffer à-peu-près la quantité

dont on a besoin, soit dans un petit pot, soit dans une cuiller, à la flamme d'une bougie jusqu'à ce qu'elle commence à bouillir : on en imbibe un papier ou un linge blanc, & on le passe sur toute l'écriture dont on veut rappeller les caracteres, ou seulement sur les mots qu'on ne sauroit lire. On présente ensuite au feu l'écriture, pour que la liqueur en pénétre mieux la premiere empreinte. L'inventeur de ce secret assure l'avoir éprouvé avec succès sur des titres du treizieme & quatorzieme siecle, presque totalement effacés. Ainsi il servira non seulement aux gens de Lettres, mais à ceux qui ont à fouiller dans les manuscrits anciens, dans les chartres & les vieux actes.

ECRITURE, *cachée ou invisible. Moyen de faire une écriture invisible.* Faites infuser des noix de gale dans de l'eau pure, ou bien prenez une grosse noix de galle, creusez-la à l'endroit où il y a un petit trou en forme d'un petit encrier, & mettez-y de l'eau. Après l'y avoir laissée séjourner quelque temps, écrivez avec cette eau sur du papier. Quand votre écriture sera seche, il n'en paroîtra pas le moindre vestige. Ensuite lorsque vous voudrez que l'on voie ce que vous aurez écrit, vous ferez dissoudre du vitriol commun dans de l'eau & vous y tremperez une éponge dont vous mouillerez un peu votre écriture, qui par-là deviendra noire

comme si elle eut été faite avec de l'encre ordinaire. Jusques-là il n'y a rien de singulier, & ce n'est-là qu'un petit secret que beaucoup de gens connoissent : mais si l'on veut éviter tout soupçon & bien cacher l'artifice, on peut avant de faire pénétrer cette écriture cachée, mettre par dessus une écriture bien noire que l'on puisse faire disparoître quand on voudra lire la premiere. Pour cet effet prenez de la paille d'avoine, brûlez-la de maniere qu'elle reste noire, broyez-la ensuite & la mettez dans de l'eau, vous aurez une ancre que vous enleverez très-facilement en y passant l'éponge humectée de l'eau vitriolique dont vous vous serez servi pour faire paroître l'écriture cachée : par-là vous effacerez la seconde écriture qui ne servira qu'à écarter le soupçon qu'on auroit pu avoir de la premiere, & en même temps vous ferez paroître la vraie dont vous aurez voulu dérober la connoissance à tout autre personne qu'à celle pour qui elle a été écrite.

ECRITURES. (Vieilles) *Secret pour retablir les vieilles écritures & les rendre lisibles.* Il faut prendre cinq ou six noix de galle, les broyer, les mettre dans un vase avec une chopine de bon vin blanc, & laisser infuser le tout au Soleil pendant deux jours. On trempe un pinceau, ou une petite brosse dans cette liqueur, &

on en lave l'écriture qui a beſoin d'être rétablie, & elle reparoît à l'inſtant. Il eſt aiſé de voir à l'eſſai ſi la teinture eſt trop foible ou trop forte, & on y remédie. Cette compoſition eſt très-utile pour faire revivre de vieux titres & des papiers dont on ne peut faire uſage ſans ce moyen.

ENCRE A ECRIRE. *Moyen de faire de l'encre perpétuelle & indélébile.* Mettez dans un flacon d'environ trois chopines, pour conſerver un vuide ſuffiſant qui laiſſe à la liqueur la liberté du mouvement, 1°. Une pinte de bon vin blanc. 2°. Une demi-livre de bonne noix de galle concaſſée. 3°. Quatre onces de couperoſe bien calcinée & réduite en poudre. 4°. Une demi-once de gomme Arabique, ſur une pinte d'encre. Cette gomme empêche l'encre de jaunir & de percer le papier : elle s'entretient noire & luiſante.

Vous mettrez ſur le champ un bouchon de liege au bocal, & vous l'agiterez pendant quelques momens, de façon à bien braſſer le tout. Il faut réitérer la même choſe pendant trois ou quatre jours : après quoi l'on peut ſe ſervir de l'encre, & même plutôt ſi l'on en étoit preſſé.

Pour conſerver long-temps ce fonds d'encre, lorſqu'on en prend dans une petite phiole pour la proviſion d'un mois, par exemple, il faut avoir ſoin de remplacer autant de vin blanc & de l'incor-

porer en agitant de nouveau la bouteille. Quand par la ſuite elle deviendra foible, après chaque rempliſſage, on l'expoſera d'abord une heure ou deux au Soleil, & enſuite plus long-temps à proportion du beſoin. Lorſqu'enfin après quelques années la vertu des drogues paroîtra épuiſée, on ceſſera de remplir.

Mais ſi elle ſe trouve alors manquer de force, on tiendra la bouteille débouchée pendant le temps néceſſaire, pour évaporer aſſez de liqueur & donner au reſte la confiance deſirée. Au reſte, le vin qu'on emploiera doit être bien net, & ſans aucun ſoupçon de graiſſe. Plus il ſera vif, plus il ſera propre à la fermentation. S'il étoit plat ou verd, on auroit beſoin de Soleil dès le commencement. Il eſt important de bien choiſir la noix de galle. La bonne eſt noire, dure, peſante, & luiſante : il faut rejetter abſolument celle qui eſt blanchâtre, molle, & légére, elle ne vaut rien. L'inſtrument le plus commode pour calciner la couperoſe eſt la cuiller du Potier d'Etain. C'eſt l'affaire d'un moment avec un feu ſuffiſamment vif.

AUTRE *recette plus ſimple.* Prenez & concaſſez une demi-livre de noix de galle la plus brune ; deux onces de gomme d'Arabie, deux onces de vitriol martial ou couperoſe verte, ajoutez-y ſix feuilles de laurier roſe. Met-

tez le tout infuser dans une bouteille de grès avec trois pintes & demie d'eau de riviere à une chaleur douce auprès du feu. Remuez de temps en temps la bouteille, & lorsque l'infusion sera faite, tenez votre bouteille à la cave pour vous en servir au besoin.

MANIERE *d'ôter les taches d'encre de dessus les Estampes.* On met l'endroit qui est taché sur un vase de terre ou de faïance fort plat. Si la tache est petite, il faut prendre de l'eau forte au bout d'une plume, & la faire dégoutter sur cette tache ; on verra en moins de deux minutes l'encre se dissoudre. Il faut au même instant jetter de l'eau fraîche pour éteindre le feu de l'eau forte, & pomper ensuite l'eau avec un linge fin. Si la tache n'a point encore entiérement disparu, il faut recommencer. Si elle est bien grande, il faut verser de l'eau forte dessus. Quand l'estampe en seroit couverte, cela ne fait rien. On y versera ensuite, pour l'empêcher de mordre, de l'eau de fontaine. On peut laisser l'eau forte cinq à six minutes, il n'y a point de risque pour l'Estampe. Si l'Estampe est collée dans un livre, il n'est pas nécessaire de la détacher, il n'y a qu'à mettre quatre ou cinq feuilles papier dessous, attendu que l'eau forte & l'encre perceront le papier sur lequel l'Estampe est collée. Ensuite pour la faire sécher il faut éten-

dre du papier ſec en deſſus & en deſſous. Il eſt bon de renouveller cette opération de trois heures en trois heures, & de mettre le livre en preſſe pour que le papier ne ſe recoquille point.

EQUINOXE. *Moyen de connoître le moment précis de l'Equinoxe. Il eſt peu d'Almanachs qui ne marquent le rapport des Equinoxes, mais rarement ils s'accordent. C'en eſt aſſez pour embarraſſer ceux qui, pour quelque opération, attendent cet inſtant auquel tant de vertus ſont attribuées. Voici un moyen fondé ſur pluſieurs expériences.*

Tout le ſecret conſiſte à avoir de la cendre de ſarment, & un verre de criſtal ayant un pied. La cendre doit être pure & tamiſée, le verre doit être net, & poſé dans une chambre ſur une table ſolide, ou autre ſupport non ſujet à varier. La porte & les fenêtres de la chambre doivent être exactement fermées, de peur que le vent n'y entre & ne dérange l'opération de la nature. Ces premieres diſpoſitions étant faites, on remplit le verre d'eau claire, & l'on jette deux cuillerées de cendres. La cendre ſe précipite bientôt au fond, & l'eau redevient auſſi tranſparente qu'auparavant. C'eſt alors qu'on attend en patience le moment fatal de l'Equinoxe. Au même inſtant que le ſoleil remonte ſur notre hémiſphere, ou qu'il paſſe au deſſous, on voit la cen-

dre s'élever du fond du verre, & troubler l'eau, comme si une main invisible venoit la brouiller de nouveau.

Cette expérience aussi curieuse que facile, offre aux Physiciens un grand sujet de méditation, & ceux qui s'assureront par eux-mêmes de la vérité, en tireront sans doute, en l'approfondissant, des principes plus lumineux & plus féconds en connoissances utiles, que l'analogie du feu de l'Electricité avec celui du tonnerre.

ETAIM. *Moyen de rendre l'Etaim aussi blanc que l'argent.*

Prenez une livre de cuivre net : faites-le fondre : ajoutez-y une livre du meilleur Etaim d'Angleterre, & continuez la fusion : joignez-y deux livres de regule d'antimoine & de mars, & laissez encore en fusion pendant une demi-heure. Après quoi coulez votre matiere dans une lingotiere : réduisez-là en poudre fine, jonchez-en dans l'Etain fondu, autant que vous le croirez nécessaire. Vous trouverez après l'avoir jetté en moule, qu'il est d'une belle couleur d'argent : il sera dur, & aura un son fort clair : si vous voulez le rendre plus coulant, vous pouvez y ajouter un peu de Bismuth.

ETANG. *Moyen de regarnir un Etang de poissons.* Prenez vers la fin d'Avril la racine d'un saule qui soit placé sur le bord

bord de l'eau, & remplie de fibres : ſecouez-bien la terre d'autour, puis attachez la à un pieu qui trempera dans une riviere ou étang bien garni de toutes ſortes de poiſſons ; ils ſe raſſembleront autour de la racine, s'y attacheront, & dépoſeront leur frai ou œufs qui demeureront embarraſſés dans ſes fibres. Quelques jours après, enlevez le pieu avec la racine du ſaule hors de la riviere ou Etang poiſſonneux, & tranſportez la dans celui que vous avez envie d'empoiſſonner, en la plongeant environ du travers de la main ſous la ſurface de l'eau. Quinze jours après ou environ, vous apercevrez un grand nombre de petits poiſſons. Prenez garde de ne point laiſſer la racine trop long-temps dans le premier Etang ou riviere, de crainte que la chaleur du ſoleil ne vienne animer trop vîte le frai, qui ſe détacheroit auſſi-tôt de la racine.

ETANGS. *Voici un moyen de conſerver le poiſſon dans les Etangs pendant un rude hyver.*

Comme il y a quelquefois des hyvers aſſez rigoureux pour faire périr le poiſſon dans des Etangs, il importe au bien public de ſavoir ce que l'on pratique à ce ſujet dans des climats plus froids que les nôtres. Pour prévenir la perte du poiſſon on a imaginé deux moyens.

LE PREMIER tend à introduire continuellement quelques petites colonnes d'air nou-

veau dans l'Etang. Pour cet effet on prend un tuyau de bois, de fer ou de plomb, on l'entoure de beaucoup de paille longue, qu'on lie en plusieurs endroits, & ayant fait une ouverture dans la glace, on y fait entrer ce tuyau ainsi garni, de telle sorte qu'il passe la glace en dessous, & qu'il la surmonte au dessus. Quoique l'eau se gêle dans la suite autour du tuyau, l'air passe cependant par les petits canaux de la paille jusqu'au dessous de la glace : les nœuds de cette paille ne lui opposent aucun obstacle, parce que la pellicule qui fermoit leurs conduits lorsqu'elle étoit sur pied, s'est desséchée & rompue depuis qu'elle a eté coupée, serrée dans la grange & battue. On doit avoir soin de rompre de temps à autre la glace qui se forme dans le tuyau avec une verge de fer, ou avec une perche, & par cette attention on procure aux poissons un nouvel air.

LE SECOND MOYEN consiste à planter en divers lieux de l'Etang des pieds fourchus, que l'eau couvre de la hauteur de quelques pouces, & de poser sur ces fourches de fortes perches : On sent bien que cet ouvrage doit se faire avant la gelée. Lorsque la surface de l'Etang est entiérement prise, & que la glace est forte, on leve la bonde, & on laisse écouler une certaine quantité d'eau, dont l'air extérieur occupe en même-temps la place. On remet ensuite la bonde. La glace

ſoutenue par le pieu & les perches ne s'affaiſſe point, & l'air renfermé dans l'eau & dans le vuide qui eſt entre l'eau & la glace, circule ſuffiſamment pour entretenir le poiſſon, juſqu'à ce que la ſaiſon s'adouciſſe, ſans qu'il courre riſque d'être ſuffoqué.

Il y a un *troiſieme Moyen* plus ſimple: il conſiſte à caſſer la glace ſouvent & en pluſieurs endroits, & à la relever ſur celle qui reſte en ſon entier: car l'air ſe communique à l'eau auſſi-tôt qu'elle eſt découverte, & circule avec celui qu'elle contient juſqu'à ce qu'elle gêle de nouveau; mais il faut convenir que ce moyen demande un travail très-pénible dans un Etang d'une grande étendue, & qu'il eſt plus diſpendieux que les deux méthodes précédentes.

FEU. *Moyen d'augmenter la chaleur du feu dans une chambre ſans employer plus de bois, & qui peut être utile à ceux qui ſont obligés de regarder de fort près à la dépenſe.* Ce moyen conſiſte à ſe ſervir des cendres du même bois, & à jetter de l'eau deſſus en aſſez grande quantité pour en faire une pâte que l'on pêtrit avec la pelle à feu; cette eſpece de mortier étant fait, & pêtri bien ferme, on l'arrange dans le foyer entre les deux chenets, ſur une épaiſſeur de trois à 4 pouces; on en fait auſſi deux petites élévations de chaque côté, le long des chenets, pour don-

ner de l'air & réunir la chaleur. On met ensuite les tisons & le bois sur ce foyer humide, & on allume le feu. La cendre en s'échauffant peu-à-peu, augmente de plus en plus la chaleur, & la renvoie autour du foyer. Si l'on met un peu de ce mortier derriere le bois dans le fond de l'âtre, la chaleur qu'il repoussera directement, se fera sentir encore plus.

FIGUES. *Moyen d'avoir des figues mûres avant la saison ordinaire, & d'un goût exquis.* Comme il est peu d'endroits où toutes les figues qui croissent sur l'arbre viennent en maturité, sur-tout dans les pays tempérés : choisissez sur le figuier les branches qui sont les plus chargées de fruits, & de fruits sains & les plus avancés : ensuite avec la pointe d'un canif piquez ces branches à un demi-pied au dessus du fruit, & attachez directement au bas de l'endroit qui aura été piqué, un cornet, de parchemin de la hauteur à peu-près de 4 doigts. Vous mettrez dans ce cornet de la fiente de pigeon délayée avec de l'huile d'olive, & vous le couvrirez avec un linge. Ce cornet sera attaché avec de l'osier. Ayez attention tous les quatre ou cinq jours de mettre une goutte de votre huile composée sur chacune des figues des branches piquées, & vous verrez avec plaisir que les figues seront mures un mois avant la saison ordinaire, & qu'elles auront un goût exquis. On nous assure que l'on fait

tous les ans avec ſuccès cette agréable expérience.

FOUGERES. *Moyen de détruire les fougeres.* Il faut ſimplement arracher les fougeres dans le mois d'Août, & remettre auſſi-tôt chaque plante dans le trou d'où on l'a tirée. Le ſuc qui en découle, ſuffit pour faire périr la racine.

FOURMIS. *Moyen de détruire les fourmis qui nuiſent aux arbres fruitiers.* Pour attirer les fourmis au bas de l'arbre, préſentez leur un morceau de ſucre, ou du miel étendu ſur un morceau de papier au bas de cet arbre : elles y accoureront toutes : faites enſuite au tour un cercle avec de la craie, elles n'oſeront jamais franchir cette barrierre, & vous les écraſerez facilement.

AUTRE MOYEN. Prenez deux parties de ſoufre jaune commun, & une partie d'*origanum*, plante connue. Faites ſécher cette herbe à une chaleur douce, enſorte qu'on puiſſe la réduire en poudre : pilez le ſoufre ſéparément, & mêlez enſuite le tout. On remue un peu la terre au pied de l'arbre, & par-tout où l'on apperçoit des fourmis, on y répand de cette poudre, & on la mêle avec la terre. Bientôt on voit les fourmis déſerter. Comme cette poudre n'eſt pas chere, il faut en verſer abondamment. Dans une grande ſéchereſſe, on peut détremper la terre

avec un peu d'eau. Si les fourmis ne se perdent pas dès la premiere fois, on n'a qu'à réitérer deux ou trois fois l'opération : elles n'y tiendront surement pas.

MOYEN *pour garantir les orangers & les vers à soie des fourmis.* Il faut mettre sous les pieds des caisses d'orangers quatre vases assez larges pour contenir un volume d'eau capable d'empêcher les fourmis d'y passer à la nage, ce qu'elles ne peuvent faire lorsqu'elles ne trouvent rien sur l'eau, qui leur facilite le passage, comme des feuilles, des petits brins de bois & autres ordures qu'il faut avoir soin d'enlever. Dans les orangeries un peu considérables, le plus sur est de détruire soigneusement les fourmillieres d'alentour ; de ratisser fréquemment le sol jusques sous les caisses, afin d'inquiéter les fourmis, & de n'y point laisser de gason. Ces opérations se doivent faire au Soleil levant ou au Soleil couchant.

A l'égard des vers à soie, il faut faire une trace avec de l'huile de Genievre autour de l'endroit qu'on veut garantir. Les fourmis ne franchiront jamais cette barriere.

Pour détruire les fourmillieres, il faut piler de l'arsenic, le mettre en poudre & le mêler avec du froment. Dans peu de temps toutes les fourmis se-

ront mortes, & disparoîtront.

AUTRE MOYEN. Il faut mettre dans une bouteille de l'eau & du miel, & la suspendre aux arbres que les fourmis attaquent : l'odeur du miel les attire ; elles entrent dans la bouteille, & s'y noient en grand nombre ; mais comme le miel par sa pesanteur dépose, & que l'eau froide les surnage, on doit prendre la précaution de les mêler parfaitement en les faisant bouillir ensemble avant de les mettre dans la bouteille que l'on ne doit remplir qu'à moitié. Les fourmis en seront bien plus puissamment attirées, & on les détruira plus promptement : on multipliera le nombre des bouteilles selon le besoin.

FOURMIS *nuisibles aux terres. Moyen sûr de détruire les fourmis.* Il faut lever avec la bêche ou la houe toutes les butes que font ces insectes, & qu'ils habitent avec leurs couvins ou leurs œufs. Cette opération se doit faire vers la fin de Novembre & en Décembre, afin que les pluies, les neiges & les gelées de l'Hyver les fassent périr, ce qui ne manquera pas d'arriver ; si l'on observe qu'après avoir enlevé la motte ou la bute qui sert d'habitation aux fourmis, il reste un creux profond d'environ deux pouces. Or la gelée frappe vivement ces endroits nouvellement découverts, parce que se remplissant d'eau & de neige, ils sont

plus susceptibles de son impression. Toutes les mottes ainsi détachées, on les fait enlever dans des brouettes, & transporter dans des trous pleins d'eau, & nécessairement les fourmis périssent sur-tout aux approches de l'Hyver. Tout ce qui en reste se trouvant à découvert au fond de la bute qu'on a enlevée, ne tarde pas à périr. Si après le travail de la premiere année, il reste encore des fourmis, il faut avoir la patience de continuer la même opération l'année suivante.

Voilà le moyen le plus sûr pour exterminer les fourmis, principalement dans les herbages auxquelles elles font beaucoup de tort, n'y ayant point d'herbes aux endroits où se trouve à-peu-près une fourmilliere. Des cultivateurs ont remarqué que les bestiaux ne pâturent point par tout où il y a des fourmis, parce que l'herbe y est brûlée & puante. Cette opération est fort bonne à faire lorsqu'on voit la gelée se manifester, parce qu'après un jour ou deux de gelée les mottes des fourmillieres s'enlevent bien plus facilement & d'une seule piece. Au reste on a observé qu'il n'y en avoit point dans les terreins bien cultivés, comme les potagers, les terres de labour, que l'on remue plusieurs fois l'année. Il est très-avantageux de faire bien fouir le pied des jeunes arbres avant l'Hyver. C'est le moyen de détruire les fourmis qui en infectent le pied. A l'égard des fourmis

qui

qui s'attachent aux eſpaliers, le même cultivateur ne trouve point d'autre ſecret que d'enduire les murs d'un bon mortier dans lequel on mêle un tiers de plâtre ; car alors les fourmis ne peuvent les percer, & ſortir de leur retraite, mais il faut faire les enduits dans le mois de Novembre, temps où les fourmis ſont rentrées dans leur habitation.

Un autre cultivateur a éprouvé un moyen qui lui a parfaitement réuſſi, & qu'il croit plus aiſé à exécuter que celui que nous venons d'expliquer. Ce moyen ſe réduit à jetter dans la fourmilliere, après avoir détruit la bute, une chaudiere d'eau bouillante, ce qu'il faut réitérer pendant deux ou trois jours de ſuite : il faut faire cette expérience après le coucher du Soleil, & lorſque les fourmis ſont retirées.

AUTRE Moyen. Il faut mettre au pied de ces arbres de la lie de bled, ou des excrémens humains tout frais, & les enterrer un peu. C'eſt un excellent fumier pour les arbres, & les fourmis n'y tiennent pas. Les excrémens doivent être d'un homme. Ceux d'une femme ſeroient nuiſibles aux arbres. Quand les fourmis ſont déménagées, on entoure la fourmilliere de chaux vive, & en y verſant de l'eau, on fait périr juſqu'à la derniere. Extrait d'une lettre d'Avalon en Bourgogne, du 17 Août 1764.

FRUITS. *Moyen pour empêcher les fruits noués de tomber.* Pour prévenir ce malheur qui est fort ordinaire aux pommiers & sur-tout aux poiriers, il faut percer l'arbre avec une tariere ou vilebrequin jusqu'à son centre, & point au delà, ce trou doit se faire dans la tige à un demi-pied de terre. Prenez un coin de bois de chêne, de la longueur dont vous avez percé l'arbre, de maniere qu'il n'entre dans l'ouverture qu'avec peine. Chassez ce coin jusqu'à ce qu'il parvienne au cœur de l'arbre & que sa tête même y soit cachée : avec le temps il se formera un calus ou une croute qui couvrira la tête du coin. Par ce moyen l'arbre dans la suite retiendra ses fruits : on s'en appercevra dès la premiere année, mais encore mieux dans les suivantes. Cette méthode a été exécutée avec succès en Bretagne.

MOYEN *de conserver les fruits, tels que les pommes, poires, cerises.* Il faut choisir sur l'arbre ceux qui paroissent les plus parfaits, & les cueillir avec attention & sans y toucher des doigts, ce dont on vient à bout en passant entre le fruit & l'œil où tient la queue du fruit, un fil ou ficelle de grosseur proportionnée au fruit. Ce fil étant passé sans toucher au fruit, vous le nouez ferme à double nœud, & avec des cizeaux vous couperez la queue au dessus du nœud : cette opération se fait par un beau temps & dans le milieu du jour. Aussi-

tôt que le fruit eſt détaché, on laiſſe tomber ſur le bout coupé de la queue une goutte de cire d'Eſpagne, qui le garantit de l'action de l'air. On a en même-temps une feuille de papier blanc roulée en cornet, ouvert par ſa pointe. On paſſe le fil par cette ouverture, enſorte que le fruit ſoit ſuſpendu dans le cornet : cette pointe du cornet ſe ferme avec de la cire verte & molle, & l'on a ſoin d'en clorre la bouche, de façon que l'air ne puiſſe abſolument y entrer. Alors on va l'attacher à un clou au moyen d'une boucle que l'on a faite au bout du fil dans un lieu ni froid ni chaud, mais abſolument ſec & tempéré. Le fruit ainſi ſuſpendu, & ne touchant à rien, ſe conſerve ſain & entier jusqu'à deux & trois ans.

MOYEN *de conſerver le raiſin.* Il faut avoir un barril ou tonneau qui ne prenne aucun air par les jointures des douves. On a ſoin en même-temps d'avoir du ſon de froment bien deſſéché au four, ou des cendres tamiſées. On en fait un lit ſuffiſamment épais au fond du vaiſſeau, ſur lequel on poſe les grappes de raiſin coupées avec les précautions que l'on prend pour les autres fruits : on ſe garde bien de mettre deux grappes l'une ſur l'autre, ni de les ſerrer entre elles. Sur les grappes on met un nouveau lit de cendre ou de ſon, puis un lit de grappes & un lit de ſon, & ainſi toujours alternativement

jufqu'à ce que le vaiffeau foit comblé, avec cette précaution que l'alternative doit finir par un bon lit de cendres ou de fon. Foncez enfuite votre tonneau ou le bouchez de forte que l'air ne puiffe pénétrer. C'eft le point effentiel, & foyez fûr qu'au bout de huit ou dix mois & au de là d'un an, lorfque vous ouvrirez votre vaiffeau, vous trouverez votre raifin auffi fain & prefque auffi frais que vous l'y aurez mis.

Pour lui faire reprendre fa fraîcheur entiere, on coupera le bout de la grappe, & comme on fait tremper un bouquet. On la fera tremper de même, mais non dans de l'eau; c'eft du vin qu'il faut à la place, en obfervant d'en donner du blanc au raifin blanc, & du rouge à tous les autres raifins. L'efprit du vin pénétrant la branche ou grappe s'infinuera dans les grains, & leur rendra ce qu'ils auront pu perdre de leur qualité.

MOYEN *de conferver toute forte de fruits pendant plufieurs années.* Prenez un vafe de verre dont l'ouverture foit affez large pour y faire entrer les fruits fans les bleffer: fechez-le un peu devant le feu, tant pour raréfier l'air de l'intérieur du vafe, que pour chaffer l'humidité qui pourroit fe tenir attachée à fes parois. Mettez-y enfuite les fruits qui foient fains & propres, & qui ne foient ni trop verds ni trop murs, & prenez garde fur-tout qu'ils

ne soient point humides. Mettez un bouchon ou un couvercle sur le verre, & le scellez hermétiquement, c'est-à-dire unissez la marge du couvercle & les bords de l'ouverture, par la fusion à la flamme d'une lampe, ensorte qu'ils ne fassent ensemble qu'un même corps. Si cette opération vous paroît trop périlleuse; car en effet le verre peut se casser s'il est trop chauffé; servez-vous de quelques-uns des luts dont usent les Chymistes pour conserver leurs esprits. Un des plus estimés est celui que l'on fait avec de la farine & du blanc d'œuf mêlés & battus ensemble, en y ajoutant du sang de dragon & un peu de croute de fromage de Hollande. Le tout doit former une pâte déliée avec laquelle on colle des bandes de papier sur la jointure du vase & de son couvercle, en observant que les bandes supérieures soient toujours plus larges que les inférieures. Lorsque votre vase sera luté, placez-le dans un endroit qui ne soit ni trop chaud ni trop froid, par exemple dans une cave profonde, dont l'air ait peu de communication avec celui de dehors, ou dans un cabinet où à la faveur d'un poële & d'un thermometre, on entretiendra une température d'air égale. On peut être assuré que les fruits se conserveront parfaitement bien dans ce vase, & qu'ils n'éprouveront aucun changement sensible. On peut par le même moyen conserver frais des poissons

pendant toute une année, mais après les avoir vuidés & nettoyés, & après avoir rempli le vase d'huile d'olive, & l'avoir exactement luté.

GALONS D'ARGENT. *Moyen de donner aux vieux galons ou agrémens d'argent leur premiere couleur, & les rendre aussi beaux que s'ils étoient neufs.* Prenez de la poudre d'albâtre, desséchez-là sur le feu : & laissez-là dans cet état aussi long-temps qu'il est possible ; puis l'ayant ôtée & laissée refroidir, étendez votre galon sur une étoffe : prenez de cette poudre avec une brosse à peigne, & frottez-en le galon des deux côtés, jusqu'à ce qu'il soit aussi brillant que vous le souhaiterez, après quoi vous le polirez avec une pierre unie.

MANIERE *d'enlever l'or de dessus des vases d'argent dorés.* Prenez une partie de sel armoniac, & une demi-partie de salpêtre, broyez-les & réduisez-les en poudre, frottez d'huile la partie dorée, jonchez de la poudre dessus, & mettez votre vase dans le feu jusqu'à ce qu'il soit bien chaud, ensuite retirez-le, & le tenant d'une main au dessus d'un plat de terre, de l'autre frappez dessus avec une baguette de fer, la poudre tombera dans le plat avec l'or que vous en pourrez séparer.

POUR *donner un lustre aux pieces d'argenterie.* Faites dissoudre de l'alun, & formez-en une saumure forte que vous écumerez avec soin; mêlez-y du savon, & lavez vos pieces d'argenterie dans cette composition avec un chiffon de linge.

MOYEN *sur & facile de séparer l'or & l'argent du galon ou des étoffes de soie sans les brûler.*

Il faut couper le galon ou l'étoffe d'or ou d'argent en petits morceaux, les envelopper dans un linge, & faire infuser ce paquet dans de la lie de savon fondue dans suffisante quantité d'eau, qu'on laissera bouillir jusqu'à ce qu'on apperçoive une diminution dans le paquet. Il ne faut pour cet effet que peu de temps d'ébullition continue, à moins que la quantité de galon ne soit considérable, auquel cas on laisseroit plus long-temps le paquet dans l'eau de savon bouillante. Mais le plus sur & le plus aisé est de faire son paquet de médiocre grosseur, ainsi il vaut mieux faire deux & trois paquets qu'un seul qui réuniroit le tout ensemble. Par ce moyen l'opération est bien sure & immanquable.

Lorsque la diminution du paquet devient sensible, on le retire de l'eau de savon, & on le lave à l'eau froide en le comprimant de fois à autre, & le pressant fortement entre deux planches, ou même en le battant avec un marteau pour

en exprimer la lie de savon. On réitere cette opération jusqu'à ce que l'eau sorte pure. Ensuite on délie le paquet, & l'on y trouve la partie métallique de l'étoffe ou galon pure & entiere, sans être altérée dans sa couleur, ni diminuée de son poids, comme il arrive lorsque l'on calcine le galon à feu nu, enveloppé dans un simple papier, ou qu'on le brûle comme il se pratique chez les orfevres. Cette méthode est plus commode que les méthodes ordinaires : d'ailleurs comme il ne faut qu'une très-petite quantité de lie de savon, & que l'on peut se servir plusieurs fois de la même lie, la dépense de cette opération se réduit à très peu de chose & ne peut pas entrer en parallele avec ce qu'il en couteroit en charbon pour brûler la même quantité de galon. Voici la raison du succès de cette opération & prise des principes de la chymie. Tous les galons & autres matieres d'or & d'argent sont tissus sur une soie plus ou moins fine. Cette soie est essentiellement animale, & dès-là absolument différente du fil provenant du chanvre ou du lin. Or toutes substances animales sont solubes dans les Alkalis, tel que le savon ; mais la toile dans laquelle on enveloppe le galon, étant une substance végétale, résiste à l'action des Alkalis, & n'en reçoit aucune altération ; par là aucune partie de l'or ne peut se perdre au dehors, comme il n'arrive que trop en faisant brûler les galons.

AUTRE *moyen.* Jettez dans un chaudron deux ou trois pottées de cendres de bois neuf, communes, comme pour la lessive à laver la vaisselle. Pliez le galon & l'étoffe dans un linge que vous lierez, mettez le tout dans le chaudron, & faites bouillir la lessive. Toute la soie & le fil de l'étoffe, se fuseront & laisseront l'or & l'argent purs. Quand vous jugerez que l'étoffe a bouilli suffisamment pour que la soie soit fondue ou dissoute, lavez les matieres qui restent dans votre linge avec de l'eau fraîche : elle emportera la soie comme si c'étoit de la boue qui eut été mêlée avec l'or & l'argent : si la soie n'étoit pas bien dissoute, on la fait bouillir une seconde fois pour avoir l'or & l'argent séparément ; mettez-les dans différens linges avant que de les passer par la lessive.

GELÉE DE VIANDE. *Maniere de faire de la gelée de viande.* On doit la tirer de l'extrêmité des parties des animaux, comme volaille & autres qu'on juge convenables. Faites cuire ces viandes en les couvrant d'eau de la hauteur d'un ou deux pouces, jusqu'à ce qu'elles soient réduites en bouillie ; alors exprimez-les, coulez-en le suc par un linge fort dans une casserole : dégraissez ce bouillon avec soin, ajoutez-y du sucre, de la canelle, & un peu d'écorce de citron ; faites recuire le tout ensemble, battez-le ensui-

te avec des blancs-d'œufs pour le clarifier ; passez-le après par la chausse ; il faut que cette gelée ait la consistance d'une colle claire & transparente. Mettez-la dans des pots & dans un lieu frais où elle se fige, on s'en sert dans les maladies pour suppléer aux bouillons.

GIBIER. *Moyen pour garantir des ravages du gibier, & même des insectes, les choux, les raves, les navets, & autres plantes semblables.* Comme les plantes qu'on cultive en pleine campagne, dans les endroits où il y a beaucoup de gibier, sont exposées à être rongées, principalement par les lievres, il faut pour prévenir ce dommage employer le moyen suivant, lorsque l'on fait ces sortes de plantations. On doit donc, pour un arpent de terre, prendre deux onces *d'assa fœtida* telle qu'on la vend chez les Apothicaires. On les met dans un petit pot rempli de jus de fumier, & on fait bouillir le tout jusqu'à ce que *l'assa fœtida* se soit entiérement dissoute. On transvuide ensuite cette matiere dans un baquet, l'on y ajoute une pinte ou deux de fumier, on remue bien le tout avec un morceau de bois, & on le fait porter dans le champ que l'on veut planter.

Toutes les plantes avant d'être mises en terre doivent être trempées dans cette composition, & de la maniere suivante. Il faut une personne exprès qui ne fasse

que préparer les plantes pour être mises en terre ; on prend dans les deux mains autant de plantes qu'on en peut empogner, & on les trempe dans la matiere préparée, ensorte que chaque plante en soit tout-à-fait mouillée par-tout, cela fait on les met à terre par tas. On répand un peu de terre légere sur les racines. On distribue ses plantes mouillées à celui qui plante, qui les met sur le champ dans les trous faits pour cela ; on presse ensuite la terre contre la plante avec un morceau de bois qui sert exprès à cet usage, & l'on continue de même jusqu'à la fin.

On peut assurer tous ceux qui auront employé ce remede, qu'aucun gibier ne touchera à ces plantes : il s'enfuiera au contraire aussi-tôt qu'il en approchera. Au reste on ne doit point craindre que les plantes en contractent aucune mauvaise odeur : l'air & le Soleil les purifient avec le temps.

A l'égard des chenilles, des limaces & des puces de terre qui rongent les petites plantes des choux, des raves, on peut y remédier par la recette suivante.

Prenez un seau d'eau de fumier, mettez-y *de l'assa fœtida* pour 6 deniers, de *la guede* ou *pastel* pour 3 deniers, de l'ail pour 3 deniers, des graines de *laurier* pour 3 deniers, des feuilles ou extrêmités *de sureau*, une poignée, de

cameleon blanc ou chardonnerette (racine) une poignée. Laiſſez infuſer le tout pendant 3 fois 24 heures, lorſque vous voulez vous ſervir de ce mêlange, prenez un bouchon de paille de ſeigle, trempez-le dans cette eau, arroſez-en les petites plantes infectées de ces inſectes, ils périront bientôt.

Voici encore un remede infaillible contre les chenilles qui ravagent les choux. Enſemencez avec du chanvre tout le bord du terrein, dans lequel on veut planter les choux, & vous verrez que vous en ſerez entiérement garanti dans l'eſpace enfermé par le chanvre, ſans qu'il s'y en trouve une ſeule.

MOYEN *de conſerver le gibier frais, depuis le commencement du Carême juſqu'à Pâque.* Ouvrez votre gibier, ſoit plume, ou poil, & vuidez-le, ôtez aux oiſeaux leur jabot : laiſſez-les dans leurs plumes, & les autres dans leur poil : rempliſſez-les de froment, & enterrez-les dans un grenier dans un tas de ce même bled. Toutes ces pieces ſe conſerveront juſqu'à Pâque. D'autres perſonnes prétendent que pour conſerver le gibier un mois entier, il faut d'abord le vuider, enſuite le pendre dans un tonneau qu'on a vuidé; mais où il y a de la lie au fond, & de maniere qu'une piece ne touche pas l'autre, ni qu'elles ne touchent à la lie, & reboucher le tonneau défoncé.

GRAISSE *à faire de la ſoupe*. Les graiſſes de rôt qui ſont compoſées de différentes graiſſes de volaille & de viande de boucherie, avec le jus même de ces viandes, ſont, il eſt vrai, les meilleures, mais elles coutent cher lorſqu'il eſt queſtion d'en acheter. Des perſonnes œconomes, & qui ont des valets & bien des gens à nourrir à la campagne, ont eſſayé d'y ſupléer par un mêlange de choſes communes, & ils en ont fait une graiſſe qui égale en bonté & en délicateſſe la graiſſe de rôt. Voici leur méthode. Prenez une quantité ſuffiſante de graiſſe de porc appellée ſain-doux, de lard, de graiſſe fraîche de veau, de graiſſe d'agneau, d'huile d'olive, & de beurre. Faites fondre & bouillir le tout enſemble dans un chaudron, en y ajoutant de la canelle, des clous de gérofle pulvériſés, & un peu de muſcade, avec une écorce de citron. Toutes ces graiſſes étant cuites & bien mêlées enſemble avec ces ingrédiens, coulez-les à travers un linge blanc dans un pot de terre bien propre : elles ſont alors un tout où rien ne domine, & le mêlange de ces différentes choſes produit un effet très-agréable au goût.

On peut s'en ſervir pour faire de très-bonnes ſoupes aux choux, & auſſi pour certaines fritures. Cette compoſition eſt encore meilleure quelques mois après qu'elle eſt faite, & elle ſe conſerve plus d'une année dans ſa qualité. Cette provi-

sion est de grande ressource à la campagne : on peut assaisonner des légumes avec cette graisse, & ce sera une fort bonne nourriture pour tous ceux qui font les travaux pénibles de l'agriculture. Mais pour cela il faut que cette graisse ait bien bouilli, & qu'on l'ait salée suffisamment.

HARICOTS VERDS. *Méthode pour conserver des haricots tendres, & pouvoir en manger en Hyver.* Faites cueillir sur la fin de l'Eté les haricots de la meilleure espece, & les plus tendres que vous pourrez trouver, dans la quantité que vous voudrez en faire provision. Epluchez-les, c'est-à-dire ôtez-en les pointes des deux bouts, & les fils des côtés sans les casser dans le milieu. Comme l'on fait quand on veut les manger tout de suite. Faites blanchir après cela ces haricots en les jettant dans de l'eau bouillante, & les retirant presque aussi-tôt, c'est-à-dire, quand ils y auront fait deux bouillons seulement. Il n'en faut pas d'avantage, si l'on veut qu'ils conservent leur fraîcheur & leur goût. Pour faire cette opération plus surement & plus commodement, on a une grande chaudiere sur le feu, dans laquelle l'eau bout, & on se sert d'un panier d'osier, avec lequel on plonge dans cette eau les haricots, & on les en retire quand ils ont tant soit peu bouilli. Il n'est pas nécessaire d'y mettre toute la

provision en une seule fois. On peut le faire par parties, & à différentes reprises, mais toujours dans la même proportion de cuisson.

A mesure qu'on retire ces haricots de l'eau bouillante, on les verse sur des claies qu'on tient prêtes pour les y laisser égoutter. Il faut les bien éparpiller sur ces claies, pour qu'ils se ressuient mieux, & les mettre un peu sécher à l'ombre. Mettez ensuite ces claies dans un four, après qu'on en aura retiré le pain, mais il faut que le four ne soit guere chaud, & ne pas les y laisser long-tems; car la chaleur recuiroit les haricots, & en les séchant par trop, en altéreroit la bonté. Pour éviter ce danger, si l'on a un grenier ou quelque autre endroit propre, & qu'on se trouve encore dans des temps de grandes chaleurs, il vaudra mieux porter les claies chargées dans ce grenier, & les y laisser sécher toujours à l'ombre, & jamais au Soleil, parce que le Soleil leur ôte la couleur & même le goût naturel.

Quand les haricots sont bien secs, on doit les enfermer dans des sacs de papier, qui en contiennent chacun la quantité d'environ deux litrons. Ces sacs ne doivent être troués nulle part, & on les fermera bien après y avoir mis les haricots, en collant leur ouverture de maniere que l'air n'y puisse entrer par aucun endroit, car c'est le vrai moyen de

les conſerver dans leur bonté. On ſerrera enſuite les ſacs dans un lieu ſec & propre juſqu'à ce qu'on veuille en faire uſage.

Lorſqu'on en voudra manger dans le temps du Carême, on prendra un ou deux de ces ſacs dont on retirera les haricots que l'on mettra tremper dans de l'eau fraîche pendant un jour entier, depuis le matin juſqu'au ſoir. Cette eau les fera renfler, & leur rendra leur premiere verdure. On pourra alors les faire cuire, les aſſaiſonner & les ſervir ſur table, comme s'ils venoient d'être cueillis. Le goût n'en ſera pas tout à fait le même; mais la différence ne ſera pas bien grande, & ſera beaucoup moindre que ſuivant toutes les autres méthodes.

A l'égard des petits pois, on en fait ſa proviſion dans le temps qu'ils ſont à meilleur marché: on doit les choiſir petits & tendres & les accommoder ſuivant la méthode que nous venons d'indiquer pour les haricots verds, cependant il ſeroit encore mieux qu'on les fit ſécher à l'ombre, & qu'on les tint enſuite dans un endroit très-ſec, juſqu'au moment qu'on veut les manger: car alors comme ils ſéchent plus lentement, toute l'humidité en ſort, au lieu que le four ou la grande ardeur du Soleil en grille la ſurface, & empêche que l'humidité du dedans ne s'évapore, & alors il peut y avoir du danger qu'ils ne moiſiſſent.

HUILE.

HUILE. *Maniere de conserver l'huile, de l'empêcher de sentir ou de prendre quelque mauvais goût.* Pour maintenir la qualité de l'huile, on la renfermera si-tôt qu'elle sera extraite dans des pots ou reservoirs bien nets, & placés dans des chambres exposées au midi, que l'on fermera exactement dans le temps froid, dont l'influence seroit extrêmement préjudiciable à cette liqueur, si elle venoit à geler. Pour prévenir cet inconvénient, on pourra se servir du poële ou de la chambre à four. Il est essentiel de maintenir la fluidité de l'huile, afin qu'elle se dégage de ses parties grossieres, & de sa lie, qui doivent tomber au fond. Lorsque l'huile sera clarifiée & bien transparente, ce qui arrive ordinairement vers la fin de Juin, surtout si elle n'a pas été gelée pendant l'Hyver, alors on la tranversera, séparant la partie supérieure & claire de celle du fond, qui est plus épaisse, & d'une couleur différente.

Cette huile seconde qui est trouble & blanchâtre, s'appelle huile de *fin fond*, & celle qui est transparente, d'une couleur dorée, & d'une bien meilleure qualité, s'appelle huile superfine, ou huile pure. L'huile seconde étant séparée ne laisse pas d'être bonne, mais elle est toujours inférieure à l'autre.

La séparation de l'huile seconde se fera vers la fin de Juillet, ou au commencement d'Août. On *decantera* dans un

vase la partie la plus claire de la liqueur : ce qui reste après cette opération, s'appelle huile grossiere : on mettra celle-ci dans une chambre fort chaude, afin que la crasse qu'elle contient, se précipite plus promptement. On decantera cette troisieme huile vers le milieu de Septembre, la partie clarifiée de la liqueur, quoique beaucoup inférieure aux deux premieres sortes, est néanmoins assez bonne, parce qu'elle n'est point infectée des mauvais goûts & des mauvaises odeurs qu'un séjour un peu plus long avec la lie auroit pu lui communiquer. Ce dernier fond, qui contient les parties aqueuses, terrestres, & les plus grossieres de l'huile, peut encore recevoir une purification qui la rendra propre à la composition du savon, à la préparation des laines, pour la Fabrique des gros draps.

L'huile clarifiée & decantée, doit être gardée dans des lieux qui ne soient, ni trop chauds l'Eté, ni trop froids l'Hyver ; l'excès du froid & du chaud sont cause que l'huile n'est pas si délicate ni si agréable à la vue. Au reste plus l'huile vieillit, plus elle se decolore, & plus elle perd de sa finesse & de ses autres qualités.

HUILE A BRULER. *Moyen pour faire durer l'huile dans les lampes, & lui ôter cette fumée épaisse, nuisible à la vue & à la poitrine.* Faites fondre dans un verre

d'eau autant de sel qu'il en peut contenir, & trempez-y les mêches, que vous ferez ensuite sécher, pour vous en servir. Versez de cette eau salée & de l'huile parties égales, dans une bouteille que vous agiterez pour les mêler ensemble, & garnissez-en les lampes avec les meches préparées. C'est des huiles de lin & de navette, qu'il s'agit ici principalement, mais on peut éprouver la recette avec d'autres huiles.

HUITRES. *Moyen de préparer les huitres, pour en avoir toute l'année.* On tire les huitres de leur écaille : on jette plus de la moitié de l'eau qui s'y trouve, & on les met à mesure dans une chaudiere proportionnée à la quantité qu'on en veut avoir. On met ensuite le vaisseau sur le feu, pour faire rendre aux huitres toute l'eau qui leur reste. Ainsi cuites, on les fait égoutter sur des clayons, & on finit par les boucaner, comme on fait les jambons & les harengs sores. Pour boucaner les huitres, on dresse un gril élevé de deux pieds & demi de terre, dont les branches soient assez serrées pour les soutenir ; on les arrange une à une sur le gril, & lorsqu'il en est couvert, on allume du feu dessous. La fumée monte, desséche ; & durcit les huitres qui prennent une couleut dorée, on leur donne cette façon des deux côtés, & après les avoir levées de dessus le gril, on les met re-

froidir à l'ombre, enſuite on les ſerre dans un lieu ſec, où l'humidité ne pénetre point. Pour faire uſage de ces huitres, on les met tremper pendant une heure dans une premiere eau fraîche, puis on les relave dans une ſeconde : elles perdent ainſi tout le goût de fumée, & ſont en état d'être préparées comme on veut, ſoit en friture ſoit à la ſauce de poulet, ſoit en bignets.

HUMIDITÉ DES MURS NEUFS. *Remede contre l'humidité des murs neufs de platre, qui ſont funeſtes au corps, pourriſſent les tapiſſeries, & gâtent entierement les livres.* Faites bouillir de l'huile de noix, enduiſez-en le mur nouvellement bâti, répetez la même opération une ou deux fois à trois jours de diſtance, c'eſt-à-dire quand la premiere couche eſt ſeche. Ces couches d'huile de noix bouillante s'inſinuent dans les pores du plâtre, & les bouchent exactement, de ſorte que l'humidité nuiſible ne trouvant point d'iſſue, reſte concentrée dans le mur & ne peut produire de mauvais effet.

HYDROMEL VINEUX. *Maniere de faire l'hydromel vineux.* Verſez de l'eau froide ſur du miel, ſçavoir une quarte, ou près de deux pintes ſur chaque livre : il ſe diſſoudra au bout de deux ou trois ſemaines, pour peu que vous le remuiez, & il fermentera ſans qu'il ſoit beſoin de met-

tre du levain de biere, qui donne un goût désagréable au vin. Vous le transverserez & le boucherez lorsqu'il sera temps. Au bout d'un an cette liqueur sent si peu le miel, qu'il n'y a personne qui ne le prenne pour du vin, on est dispensé par là de faire bouillir la liqueur.

INSECTES *nuisibles aux jardins*. Parmi ces insectes il y en a qu'on appelle en Picardie *Courtillieres* ou *Jardinieres*, & qui coupent sous terre les plus jeunes plants des choufleurs, artichaux, cardons-d'Espagne, céleri, laitues & autres. Cet insecte est d'une couleur jaunâtre, & de la grosseur d'un hanneton, mais deux fois plus long. Il a deux aîles & deux pattes faites en scie; sa tête & son corcelet sont fort durs; la partie de derriere qui est une espece de sac mollet, ne tient au devant que par un filet. Ces signes doivent suffire pour le faire reconnoître sous un autre nom dans les autres Provinces.

Remede pour les détruire. Mettez en terre seulement à la profondeur d'un pouce, des cloches de verre & des terrines, affermissez la terre qui environne les bords. Enchâssez ces vaisseaux de façon qu'ils soient parfaitement de niveau avec le terrein, sans que rien déborde, & ensuite mettez trois ou quatre pouces d'eau. La nuit venue, les Courtillieres, les rats, les mulots, les crapaux, &c. se débandent dans les jardins, & en courant de

tous côtés, se précipitent dans les terrines, où ils se noient sans pouvoir jamais remonter. Ce remede a été enseigné par un cultivateur de S. Dizier en Champagne.

AUTRE REMEDE *contre les courtillieres.* Il faut suivre avec le doigt la trace de ces insectes, laquelle est presque à fleur de terre, jusqu'à ce qu'on trouve un trou qui descende perpendiculairement : c'est la retraite de ces insectes. On presse le plus qu'on peut la terre contre les parois de ce trou, afin qu'elle ne s'écroule point. Ensuite on y verse deux ou trois gouttes d'huile quelconque, & puis on remplit le trou d'eau. Bientôt on en voit sortir l'animal qui vient mourir sur le bord du trou, à moins qu'il ne soit étouffé sur le champ sous terre. Cette chasse est plus abondante après la pluie, parce que la terre s'éboule moins. Ce secret a été enseigné par deux cultivateurs, l'un de Beauvais, & l'autre de Bar sur Aube.

AUTRE REMEDE. Mettez en terre des cloches de verre renversées, en les enfonçant de maniere qu'elles soient à niveau les unes des autres, & que la terre les surpasse au moins d'un bon pouce dans toute la surface : on a soin de bien affermir la terre autour des bords, ensuite on les garnit d'eau à la hauteur de 3 à 4 pouces c'est-à-dire à la moitié. Comme

elles ne débordent point, les Courtillieres tracant entre deux terres, tombent dans les vaſes, & s'y noient; ce piege eſt encore très-ſur contre les rats, mulots, crapaux qui ſe tiennent cachés pendant le jour, & qui la nuit ravagent les plantes; car en courant ça & là à pleine terre, ils tombent dans ces terrines où ils ſe noient.

REMEDE *contre les Charanſons ou Calandes.* Le Charenſon eſt funeſte aux greniers. Cet inſecte eſt armé d'une petite trompe fort aiguë dont il perce le grain, & il en mange toute la ſubſtance la plus pure; d'ailleurs cette vermine multiplie prodigieuſement au printemps.

UN moyen très-efficace pour les détruire, eſt d'arroſer les planches & les murailles du grenier avec une décoction d'ail bien & duement trempé & macéré dans une quantité ſuffiſante d'eau ſalée. L'odeur de cette décoction ne s'eſt pas plutôt répandue, que le Charenſon creve ou déguerpit. Remarquez que l'abſynthe, la rue, la ſarriette, la lavande, la coriande verte, & toutes les choſes d'une odeur forte, ont la même propriété, ou qu'en ayant fait une décoction dans du vinaigre, vous en frottiez le bois d'un lit.

AUTRE REMEDE. Il faut arroſer chaque tas de bled d'huile d'aſpic, le paſſer

enſuite par le crible d'Allemagne, en mettant de temps en temps ſur la pelle, de cette même huile, & en arroſer auſſi la place où l'on veut tranſporter le grain aprés l'avoir bien nettoyé.

AUTRE REMEDE. Faites liquéfier de la poix de Bourgogne auprès du feu, quand elle ſera aſſez liquide, prenez-en avec de l'étoupe, & faites-en une petite couche ſur les pelles dont vous vous ſervez pour tourner le bled, frottez-les enſuite avec de l'huile de pétrole ; vous n'aurez pas remué vos bleds trois fois, que tous ces inſectes diſparoîtront : il faut avoir la précaution de renouveller cette huile & ce gaudron, quand il ſe détache des pelles.

AUTRE REMEDE. Aux quatre coins du grenier mettez quatre réchauds pleins de charbons allumés, & dans chacun une once du plus fort tabac : placez au milieu un cinquiéme réchaud plein de feu avec une terrine où on a mis deux onces de vif argent. La vapeur de ce vif argent jointe à la fumée du tabac, fera mourir non-ſeulement tous les Charanſons, mais encore leurs œufs : il faut fermer les fenêtres & ſe retirer promptement dès que le vif argent ſera ſur le feu, & ne rentrer que de 3 ou 4 heures après.

AUTRE REMEDE *contre les Charanſons*

sons. Lorsqu'on a cueilli le chanvre femelle, on en coupe les sommités qui contiennent la graine, & on les étend sur des draps pour les faire sécher. Tout le secret consiste donc à placer les draps dans les greniers infectés de Charansons ; l'odeur de ces sommités qui est très-forte fait périr ou fuir promptement tous ces insectes.

INSECTES *appellés Tigres.* Les insectes appellés Tigres font beaucoup de tort aux poiriers en espaliers & à quelques autres arbres. Pour en purger les jardins, au printemps, vers le mois de Mars, quand le soleil commence à échauffer les œufs de ces insectes, il faut seringuer de l'eau bouillante dans le treillage, sur les grosses branches, & principalement dans les trous ou dans les crévasses des murs. On détruit ainsi tous les œufs, & même encore les pucerons. Chaque fois qu'on pompe l'eau bouillante, il faut tremper la seringue dans un seau d'eau froide, autrement elle ne prendroit point d'eau, l'air étant trop raresié par la chaleur. Ce moyen simple est très-sur ; on en a fait l'expérience & toujours avec succès.

LAIT. *Secret pour faire cailler le lait en un instant.* Lorsque vous voudrez faire un fromage sur le champ, au lieu d'avoir recours à la présure dont le mêlange avec le lait est dégoûtant pour bien des per-

ſonnes ; ayez un vaiſſeau bien net que vous frotterez en dedans avec du ſerpolet & du thim ſauvage ; verſez y enſuite le lait, il ſe caillera dans le moment.

LAIT, PETIT LAIT. *Méthode pour bien faire le petit lait qu'on donne aux malades.* On doit choiſir d'abord le meilleur lait, & le plus nouveau trait qu'il ſoit poſſible d'avoir. On prend plus ou moins, ſuivant la quantité qu'on ſe propoſe de faire ; on le met bouillir ſur le feu, & afin de le faire tourner, on y jette à meſure qu'il commence à bouillir un peu de crême de tartre, plus ou moins, ſelon qu'on s'apperçoit qu'il en faut pour le faire tourner, car il y a des laits qui ſe caillent plus aiſément que d'autres, mais le plus communément il faut une demi-once de crême de tartre pour faire cailler une pinte de lait ſur le feu. On ne doit jetter cette crême dans le lait qu'au moment qu'il eſt prêt à bouillir, & on le remue bien avec une cuiller de bois juſqu'à ce qu'il faſſe du caillebot de fromage. Pour lors on ôte le lait du feu, & on le paſſe à travers un linge blanc & fin pour en ſéparer la partie caſeuſe. Enſuite on laiſſe refroidir la liqueur un bon quart-d'heure : puis on prend pour chaque pinte de petit lait quatre blancs d'œufs que l'on bat bien, de maniere qu'ils ne faſſent plus qu'une écume blanche. On jette ces blancs d'œufs ainſi battus dans le vaiſſeau où eſt

le lait, & on le remet bouillir une ſeconde fois ſur le feu environ 4 ou cinq minutes. Quand il aura bouilli il ſera clair, ſuppoſé qu'on l'ait bien fait tourner la premiere fois. On le laiſſe enſuite un peu repoſer & refroidir, puis on le paſſe à travers un tamis dans lequel on a mis deux feuilles de papier brouillard : le petit lait y filtre peu à peu : on peut, ſi on veut, le paſſer à travers un entonnoir où on aura mis pareillement deux feuilles de papier pour le clarifier. Après cette opération, le petit lait reſſemble à de l'eau de roche ; & il eſt tel qu'il le faut pour les malades.

LAPINS. *Moyen ſimple pour prendre les lapins ſans furets & ſans armes à feu.* Ayez un certain nombre d'écreviſſes : tendez des poches à pluſieurs terriers, gliſſez dans chaque trou une écreviſſe. L'écreviſſe après quelque temps arrive au fond du trou, elle pique le lapin, & s'y attache ; le lapin pour ſe débarraſſer de l'écreviſſe, veut ſortir de ſon trou, il fuit avec l'écreviſſe qu'il emporte, & vient ſe faire prendre dans la poche. Il eſt vrai qu'il faut un peu de patience, parce que l'écreviſſe va fort lentement ; mais enfin on n'attend pas en vain.

LARD, PETIT SALÉ, JAMBONS. *Moyen de conſerver long-temps le lard, le petit ſalé & les jambons, & les empêcher de ſe*

rancir. Après avoir tiré les différentes pieces de chair du vaisseau dans lequel elles ont été salées, on est dans l'usage de les exposer au grand air pour les sécher. Pour cet effet on les suspend au plancher d'une chambre, & même dans de grandes cheminées, afin qu'en séchant, les jambons sur-tout contractent un certain goût de fumée qui est fort bon. Je ne blâme point cet usage, il faut le continuer du moins jusqu'à ce que le tout soit bien sec; mais les gens de la campagne & autres ne devroient pas se contenter de cette opération; ils croient avoir tout fait, & laissent le tout exposé à l'air jusqu'à ce qu'ils jugent à propos de les vendre, ou de s'en servir pour leur propre consommation. Cependant, quand ils ont resté ainsi trop long-temps, l'air, agissant avec trop de force sur les quartiers de lard & les jambons, en détache toutes les parties aqueuses les plus subtiles de la graisse & des chairs, qui auroient pu les corrompre, & ensuite lui fait contracter le mauvais goût de rance qui révolte le palais le moins délicat.

Pour prévenir cet inconvénient, il faut, suivant la méthode ordinaire, après avoir tiré le lard, les jambons, & le petit salé du saloir, les faire sécher à l'air, en les suspendant, soit au plancher ou dans les cheminées. Mais si-tôt qu'on s'apperçoit qu'ils sont parfaitement secs, & il ne faut guere que quinze jours pour cela, ou

tout au plus trois ſemaines, on doit les ôter & ne plus les laiſſer à l'air. Alors mettez-les dans un tonneau à vin qui ſoit bien propre, & afin que les pieces ſoient ſéparées les unes des autres, mettez dans les entre-deux du foin le plus excellent & le plus ſec que vous trouverez; car s'il étoit d'un mauvais goût, ou humide, il pourroit les gâter & leur communiquer ſa mauvaiſe odeur, de même que la bonne. Cela fait, ayez ſoin de bien recouvrir le tout avec du foin; fermez exactement le tonneau & le mettez dans un lieu frais, ou à la cave. Le lard & le jambon ſe conſerveront à merveille pendant deux ou trois ans ſans devenir rances. Cet avantage eſt aſſez conſidérable pour y faire attention.

LÉGUME. *Moyen de faire cuire les légumes ſans eau pour pouvoir conſerver leur goût, & les manger dans toute leur bonté. Exemple d'une expérience faite ſur les aſperges.* Comme il eſt conſtant que les légumes que l'on fait cuire dans l'eau perdent leur goût à proportion du temps qu'ils cuiſent, puiſque ceux qui ont trop bouilli, n'ont plus aucune ſaveur, s'il y a un moyen de ne les point faire tremper, ce moyen mérite d'être éprouvé; c'eſt ce qui a été tenté avec ſuccès ſur les aſperges. On demandera comment faire cuire ſans eau, en voici la maniere. Ayez une marmite ou un pot de terre verniſſé,

d'une grande profondeur, dans le fond duquel vous mettrez une aſſez grande quantité d'eau pour qu'elle ne tariſſe point pendant tout le temps qui ſera néceſſaire de la faire bouillir. Trouvez moyen de ſuſpendre en l'air dans votre vaiſſeau vos aſperges, enſorte qu'elles ne touchent point à l'eau, pas même quand elle bout; un crochet ou un anneau attaché au milieu du couvercle de la marmite, ſuffira pour cet effet. On y attachera le fil ou la ficelle qui contiendra les aſperges en botte. Le pot de terre eſt ſujet à plus de difficulté, mais on peut trouer le couvercle auprès de ſa pomme ou de ſon bouton, & paſſer le fil par cette ouverture que l'on aura ſoin de boucher exactement avec de la pâte ou de la terre graſſe; ou ſi l'on ne veut pas trouer le couvercle, on diſpoſera en travers dans le vaiſſeau un bâton ou une branche de fer ſoutenue par deux montans qui pour plus grande ſureté répondront à un pied, & auront par ce moyen toute la conſiſtance requiſe. Toutes choſes étant ainſi diſpoſées, on couvrira la marmite ou le pot, & on lutera ſoigneuſement avec de la pâte ou de la terre graſſe le couvercle & le corps du vaiſſeau, afin qu'en aucune façon la vapeur n'en puiſſe ſortir, mettez enſuite ſur le feu & faites bouillir auſſi long-temps que vous jugerez néceſſaire: une heure ſuffira pour les aſperges, leſquelles cuiront ſans entrer dans l'eau, & vous les trou-

verez d'un goût infiniment ſupérieur à celui qu'elles ont étant préparées à l'ordinaire. On peut encore uſer d'une autre méthode que voici.

Faites cuire vos aſperges dans une tourtiere, comme on a coutume de faire cuire la patiſſerie, en mettant du feu deſſus & deſſous. Cependant la forme de la tourtiere n'étant pas commode pour les aſperges & les autres légumes, on pourra faire faire des vaiſſeaux de cuivre étamés, ou mieux de fer battu, qui n'a point de danger de verd-de-gris, & d'une forme ovale un peu applatie, ſemblable à ces boîtes de carton pour des perruques que l'on met en voyage dans une valiſe. Les deux parties du vaiſſeau ſe joindront auſſi parfaitement que la tourtiere avec ſon couvercle. On n'y mettra point d'eau, & le cuiſinier prendra garde de ne point donner d'abord un feu trop vif, les aſperges & autres légumes cuiront ainſi doucement dans leur jus, & conſerveront tout leur ſel. Cette ſeconde méthode nous paroît la meilleure : on pourra faire cuire de la même maniere toutes ſortes de légumes & de fruits, comme pommes, poires & autres.

LIEVRES, CHASSE DU LIEVRE. *Moyen pour attirer les Lievres dans un endroit.* Il conſiſte à tuer une haze en chaleur, c'eſt la femelle du lievre, lui couper la nature, la tremper dans de l'huile d'aſpic,

en frotter la semelle de ses souliers & marcher sur l'herbe en différens endroits, les lievres y viendront en foule.

LIMAÇONS. *Moyen de préserver les arbres des limaçons.* Ayez une corde de crin de la grosseur du petit doigt, entourez-en le corps de l'arbre où vous craignez des limaçons, & pour le plus sûr, faites lui faire plusieurs tours qui se joignent. Les crins qui s'échappent de la corde blesseront infailliblement le limaçon dont la peau est tendre & délicate. Cette barriere le forcera de reculer lorsqu'il tentera de monter, & d'aller chercher ailleurs sa pâture.

A l'égard des Fourmis, entourez le corps d'un arbre de cette suie qui pend par floçons dans les cheminées. Comme elles détestent la suie, on peut s'assurer que jamais fourmi n'entreprendra de surmonter cet obstacle : on pourra former un large cordon ou deux s'il est nécessaire, avec cette suie.

LINGE. *Méthode de blanchir le linge comme en Hollande, & qui le conserve.* Lorsqu'une Blanchisseuse de Hollande a ramassé son linge, elle le prend piece à piece & l'empâte en différens endroits de savon noir : elle le met ensuite dans un cuvier qui n'a point d'égout comme les nôtres, & le couvre d'un gros drap que l'on nomme un *cendrier*. Pendant que ce-

la se fait, une chaudiere pleine d'eau, dans laquelle on a jetté des cendres, bout sur le feu, & lorsque les cendres ont bien bouilli, on verse l'eau dans le cuvier par dessus le cendrier dont l'office est d'arrêter les cendres qui peuvent être écoulées avec l'eau : il est censé que l'on proportionne la quantité de l'eau à celle du linge. L'eau bouillante étant versée, on couvre le cuvier, & on le laisse ainsi reposer l'espace au moins de cinq ou six heures : au bout de ce temps, elles retirent leur linge & le savonnent à la main comme on fait ici le linge le plus fin, & on l'envoie au blecke.

Le *blecke* est un pré fermé communnément de fossés, & quelquefois de haies, & traversé, selon sa grandeur, d'un ou de plusieurs canaux assez profonds pour qu'en plongeant une pêle dans l'eau, on ne puisse pas toucher la vase ni la troubler. Le linge est étendu sur l'herbe le long des canaux & on l'arrose pendant deux ou trois jours, aussi souvent qu'il seche ; cette opération se fait avec une pêle à eau qui jette l'eau à une assez grande distance pour mouiller beaucoup de linge ; lorsque ce linge est suffisamment blanc, on le met au bleu, puis on le renvoie à la blanchisseuse qui a soin de le faire sécher à mesure qu'elle veut le repasser.

Ce blanchissage, comme on voit, est bien moins pénible que le nôtre, & ne coute pas plus de temps. Il semble que

dans nos campagnes quantité de personnes se pourroient former un *Blecke*, les uns à moins de frais que les autres, & qu'au reste la dépense qu'on s'occasionneroit par-là, seroit toujours avantageusement compensée par le double agrément de conserver son linge, & de l'avoir d'une blancheur parfaite.

MANIERE *de blanchir le linge fin*. Lorsque l'on a du linge fin & propre que l'on veut blanchir, & cependant le ménager. il faut, 1°. Le passer dans une eau légere de savon pour le détremper, quand il y aura resté assez de temps pour en être imbibé, & le mettre dans un cuvier sans le tordre ni en exprimer cette eau, on y arrangera les différentes pieces les unes sur les autres à plat & par couches égales. Observez cependant que le cuvier ne doit jamais être bien profond : il suffira du moins qu'on y mette un pied & demi d'épaisseur de linge, nous en dirons la raison. On se servira pour la lessive de bonnes cendres, provenant de bois neuf, c'est-à-dire qui n'ait point flotté sur l'eau. La cendre de chêne est très-bonne, mais celle qui est faite avec des arbres à fruit, est préférable à toute autre. Avant d'employer ces cendres, il faut les faire passer par un crible ou un tamis pour en ôter toutes les malpropretés qui pourroient s'y rencontrer, comme les petits charbons ou autres. De quelque nature que soient les cendres, elles sont bien meil-

leures lorſqu'on les a fait recuire au four une ſeconde fois, en les y mettant auſſi-tôt qu'on en ôte le pain, & y faiſant brûler quelques fagots. Il eſt bon, ſi on le peut, de les jetter encore toutes chaudes dans une grande chaudiere où on a fait bien chauffer de l'eau. La doſe eſt environ un quart de cendres pour la quantité que l'on a d'eau, c'eſt-à-dire que pour un ſeau de cendres, il faut mettre quatre ſeaux d'eau. On fait bouillir le tout enſemble aſſez doucement pendant trois ou quatre heures. Quand la leſſive eſt faite, on la retire de deſſus le feu, & on la laiſſe repoſer, après quoi on la tire au clair, en la verſant par inclination dans un autre vaiſſeau. Dans cet état on verſe la leſſive ſur le linge qui eſt dans le cuvier, & l'on y en met la quantité qu'il faut, pour que le linge en ſoit bien imbibé, & que la leſſive le recouvre par deſſus de la hauteur d'environ deux pouces. On laiſſe couler cette leſſive à travers le linge & ſortir par le fond du cuvier au moyen d'une canule, laquelle voiture tout de ſuite dans la chaudiere qui eſt ſur le feu à la portée du cuvier : on fait chauffer cette leſſive inſenſiblement & par gradation ; puis on la reverſe de nouveau dans le cuvier ſur le linge, & on continue à faire chauffer toujours cette leſſive à meſure qu'elle coule du cuvier. Mais il faut bien ſe garder de la faire chauffer juſqu'au point de la faire bouillir, car la trop grande chaleur

gâte le linge & même le brûle.

Il faut donc obſerver avec beaucoup d'attention que la leſſive qui ſortira par la canule, ne ſoit pas ſi chaude que l'on ne puiſſe l'endurer avec la main ſans ſe brûler. On coulera de cette façon la leſſive huit à neuf heures de ſuite pour le moins, & avec une chaleur toujours égale. Enſuite on laiſſera tremper le linge dans cette leſſive toute chaude pendant environ huit autres heures, en bouchant la canule, & couvrant bien le cuvier pour l'empêcher de ſe refroidir.

Quand le linge aura bien trempé, on le tirera tout chaud du cuvier, à meſure qu'on le lavera dans une eau bien claire, & qui, s'il eſt poſſible, ne ſoit pas trop froide. Les eaux de riviere en été ſont les meilleures. On ſe gardera bien de fraper ce linge trop fort, mais on ſe contentera de le frotter légérement entre les mains ou ſur une planche unie que les laveuſes auront devant elles, en le rinçant de temps en temps dans l'eau claire, le tordant un peu à chaque fois pour faire ſortir l'eau ſale juſqu'à ce qu'on s'apperçoive que l'eau en ſoit très-claire. Alors on étendra ce linge à plat au Soleil ſur un pré dont l'herbe ſoit propre, & pendant le cours de la journée on verſera de l'eau deſſus à pluſieurs repriſes avec un arroſoir de jardinier, à meſure qu'on verra qu'il ſe ſeche, & on le retournera deux ou trois fois ſans deſſus deſſous. Le Soleil & cet-

te eau acheveront de lui donner un lustre & un blanc très-parfait. Il faut pour cela que le linge demeure exposé trois jours de suite au Soleil, & au serein, si l'on veut ; mais le Soleil seul peut suffire. On le plie à demi-sec, & on le repasse ensuite.

Cette opération comme on voit n'est pas difficile, bien des personnes la pratiquent à-peu-près de même, mais elles manquent de donner à leur linge cette blancheur qui en fait le mérite, parce qu'elles négligent tous les petits soins que l'on vient de prescrire.

MANIERE *de blanchir les blondes pour coëffures de femmes.* Faites successivement deux eaux de savon au bleu, dans lesqu'elles vous ferez bouillir les blondes une heure à chaque fois, ensuite vous les ferez bouillir dans une seule eau sans bleu & sans les rincer. Puis mettez-les à la gomme Arabique avec de l'eau-de-vie & de l'alun ; enfin souffrez les légérement & les repassez à demi-mouillées.

LOUPS. *Piege pour prendre les loups.* La plupart des pieges indiqués dans des livres sont rarement tendus avec succès : car il arrive souvent que le loup est assez fin & assez heureux pour enlever l'amorce sans être pris ; desorte que l'on regarde comme un grand coup de bonheur d'en prendre ou tuer un seul dans le cours

d'une année. En voici un qui a été imaginé depuis peu par un membre de l'Académie des Sciences d'Amiens ; & que l'on a regardé comme infaillible.

On fait deux enceintes de pieux l'une dans l'autre, & dont l'eſpace entre elles n'a de largeur que pour que le loup puiſſe y marcher : les pieux doivent n'avoir entr'eux qu'un pouce de diſtance, & être élevés de terre de quatre pieds. On doit les affermir en les entrelaſſant avec de l'oſier. L'enceinte intérieure doit avoir huit à dix dix pieds de diametre (ou de largeur) dans le centre on place une eſpece de cage où l'on enferme une vieille brebis ou une oie ; & l'on choiſit ces animaux préférablement à d'autres, parce qu'ils ne ceſſent point de crier, lorſqu'ils ſe trouvent ſeuls, & puis leurs cris ſont très-propres à attirer les loups. Chacune de ces enceintes a ſa porte, celle de l'enceinte intérieure eſt fermée de façon que le loup ne la puiſſe ouvrir, & ne ſert que pour pouvoir entrer lorſqu'on veut enfermer la brebis ou l'oie dans la cage : cependant la haie doit être conſtruite de façon que le loup puiſſe voir & ſentir la proie, ſans avoir la liberté d'en approcher. La porte de la premiere enceinte doit être ouverte de toute la diſtance qui ſe trouve entre les deux enceintes. Or cette diſtance doit être aſſez grande pour que le loup puiſſe paſſer aiſément, & aſſez étroite pour ne lui permettre aucun mouvement

un peu grand à droite ni à gauche, c'eſt ce qu'il faut obſerver exactement, parce qu'en cela ſeul réſide toute l'utilité du piége.

Les choſes étant ainſi diſpoſées, on doit s'attendre que le loup, entendant la brebis bêler, ou l'oie crier, ne manquera pas d'accourir : il entrera par l'eſpace que laiſſera la porte qui eſt ouverte, il tournera dans l'enceinte, & viendra rencontrer le derriere de la porte : alors comme il ne pourra ni reculer ni ſe retourner, il heurtera cette porte qui, n'étant arrêtée que foiblement, ſe fermera d'elle-même au moyen d'un cliquet dont on aura eu ſoin de la garnir. Ainſi le loup ſe trouvant enfermé tournera ſans ceſſe entre les deux enceintes ſans pouvoir jamais franchir ni l'une ni l'autre, parce que tout animal qui veut ſauter ſe met en ligne droite vis-à-vis l'eſpace qu'il veut franchir ; mais ici ce loup ne le peut à cauſe de l'eſpace trop étroit, & parce qu'il a toujours le corps un peu plié à cauſe de la ligne circulaire que décrivent les deux enceintes. On ſera donc aſſuré en y retournant le matin, de trouver vivant le loup qui y ſera entré, & on ſera le maître, ou de l'aſſommer dans l'enceinte, ou de lui paſſer dans le col un las coulant pour le tirer de là, & le donner à étrangler aux chiens. Cette derniere façon eſt la plus prudente, car ſi on répand le ſang du loup ſur la place, on peut conter que, quelque appas qu'on mette dans le piége, de long-tems

aucun loup n'en approchera. Ce piége a cette commodité qu'étant une fois dreſſé, il dure autant que les pieux dont il eſt formé.

AUTRE *Moyen de détruire les loups & autres bêtes féroces de tout un canton.* Ce moyen conſiſte dans une eſpece de poiſon & dans la compoſition d'un appas qui attire ces animaux de très-loin.

Compoſition de l'appas. On met dans un pot de terre bien propre un oignon blanc en quartiers, trois cuillerées de ſaindoux, trois pincées de poudre de fenugrec, autant d'Iris de Florence & de ſeconde écorce de morelle ou régliſſe ſauvage, gros comme un œuf de galbanum & une pincée de galanga en poudre. Il faut faire cuire le tout 7 à 8 minutes à un petit feu clair & ſans fumée. On retire enſuite le pot dans lequel on jette gros comme une feve de camphre écraſé: on remue la compoſition, & on la couvre crainte de l'évaporation du camphre: elle doit être enſuite paſſée dans un gros linge. Cet appas attire les renards comme les loups; mais ils y donnent encore mieux quand on ſubſtitue au galbanum & au galanga une vingtaine de gouttes d'huile d'hannetons ou d'anis au defaut de cette huile: il ſe conſerve dans un pot de terre couvert d'un parchemin mouillé.

Uſage de cet appas. On prend un corbeau,

beau, oiſeau de proie, ou une volaille morte de maladie, ou un derriere de renard, on le préſente à un feu clair, & on le graiſſe enſuite avec un peu de cet appas : au defaut on peut prendre des vuidanges de volaille ou de lievre, également préparées, mais il faut alors les mettre dans un ſac de crin à claire voie, également graiſſé avec cette compoſition. Pour mieux réuſſir, un Garde-chaſſe ou autre ſe munit de petits morceaux de pain de la groſſeur d'un œuf de pigeon, garnis de la croûte de deſſous, & qu'on a fait frire dans la graiſſe en queſtion, dont il enduit la ſemelle de ſes ſouliers. Il attache avec un fil de crin l'appas à une longue gaule, & il le traîne à terre & de côté, pour que l'odeur de ces traces n'inquiete pas les animaux qu'on cherche à attirer : il va ſur le bord du bois & autres lieux que les loups fréquentent le plus ; obſervant de répandre à longues diſtances ſur la traînée, les petits morceaux de pain.

Uſage & compoſition du poiſon. Il faut prendre quatre onces de noix vomique rapée, la plus récente, autant de verre pilé, une once ou un peu moins, ſi l'on veut, d'éponge coupée en morceaux que l'on fait un peu frire, & ſur-tout de maniere que ces morceaux ne ſoient point brûlés ; on y ajoute une poignée d'oignon de vachettes ou fauſſes tulippes ; c'eſt une eſpece de tulippe ſauvage qui croit dans les

prés, & qui pousse en Septembre des fleurs tirant sur le lilas. On peut joindre du sel à cette composition, les loups en sont plus altérés, boivent & périssent encore plutôt. Si on a des noyaux de cerises noires on les concasse & on les joint aux autres poisons.

On prend un chien destiné à être détruit, & on lui fait avaler trois boulettes grosses comme des noix de ces poisons mêlés avec de la viande hachée : le chien meurt peu après, & le venin se mêle dans son sang : ensuite avec une broche de fer on fait douze à quinze ouvertures dans le corps, la gorge & les cuisses de cet animal, dans lesquelles, à l'aide d'un entonnoir de tole, on insinue le poison le plus profondément qu'il est possible. On prépare de même les renards écorchés & les petits chiens de lait, & on ferme les ouvertures avec de la fiente de vache. La dose de poison ci-dessus prescrite, est un gros pour un chien de la taille de ceux des bergers, moitié suffit pour un renard, le quart pour un petit chien de lait.

On place ensuite l'animal ainsi empoisonné au milieu d'un trou fait en terre de la profondeur de deux pieds, & dans lequel on a eu soin de jetter une certaine quantité de fumier de cheval. Après avoir recouvert ce trou de terre bien battue, on y laisse l'animal trois jours en hyver, & vingt-quatre heures en été, pendant lesquels le poison se fond & s'insinue dans

toutes ſes parties. Enſuite on le retire, & on le met ſur la traînée qui a été préparée de la maniére indiquée ci-deſſus, & autant qu'il eſt poſſible dans une piece enſemencée de bled ou de ſeigle, préférant celles qui ſe trouvent à la proximité des rivieres ou ruiſſeaux, & en obſervant toujours de le placer à plus de ſoixante pas des haies ou buiſſons qui cauſent de la méfiance aux vieux loups. On ne doit jamais traîner les cadavres avec de la corde, ni les appas que les loups éventent & craignent, mais avec un lien de bois ou un crochet qu'on paſſe dans le jarret de l'animal; il faut auſſi que celui qui tend ce piége évite de conſerver dans ſes mains ou dans ſes habits aucune odeur de tabac.

Si dans l'eſpace de deux lieues à ſa ronde, il ſe trouve des loups, ils ſeront attirés, & l'animal préparé ſera dévoré dans moins de neuf jours, ſans qu'il ſoit à craindre qu'aucun chien ni cheval n'en approche, mais les loups ne manqueront pas de crever.

MAINS. *Pâte pour les mains.* Prenez amandes douces pelées une livre, poudre d'Iris une once, pignon 4 onces, ſemence de baleine une once, pilez bien le tout enſemble, juſqu'à ce qu'il ſoit en conſiſtance de pâte. Incorporez le tout avec deux onces d'huile des quatre ſemences froides, & les jaunes de deux

œufs frais : faites-le bouillir dans un poëlon avec un demi-ſeptier d'eau roſe, en remuant toujours avec une ſpatule, juſqu'à ce que la pâte n'adhere plus au poëlon : il en faut frotter les mains ſoir & matin, & elles deviendront très-blanches.

AUTRE *pâte plus ſimple.* Prenez amandes ameres pelées, une livre que vous pilerez, puis ajoutez-y une once de céruſe, une demi-once d'amidon, les jaunes de quatre œufs frais : faites bouillir le tout dans un poëlon avec ſix onces d'eſprit de vin, & faites comme pour la pommade précédente : il faut en prendre gros comme une noix, & s'en frotter les mains ſur leſquelles vous jettrez un peu d'eau ; puis il les faut eſſuyer avec un linge blanc.

MARONS D'INDE. *Moyen d'ôter aux marons d'Inde leur amertume, & les rendre propres à ſervir d'aliment aux animaux.* Il faut remplir un grand cuvier d'eau commune, y jetter les marons d'Inde, & les laiſſer tremper pendant quelques jours : ils s'amolliſſent, & en ſe gonflant, ils commencent à perdre un peu de leur mauvaiſe amertume. Au bout de quelques jours, on jette cette premiere eau, & l'on en remet de nouvelle. Après quatre ou cinq opérations ſemblables, les marons deviennent très-doux. Pour s'aſſurer de l'effet de l'eau, chaque fois qu'on

la change, on tâte le goût du maron, & l'on continue jufqu'à ce qu'il foit à fon point. On broie enfuite les marons, & on les réduit en une efpece de pâte dont on peut donner à manger à la volaille, & aux porcs pour les engaiffer.

MOYEN *de fe fervir de la leffive du maron d'Inde pour le favonnage.* La préparation en eft très-fimple. On prend des marons d'Inde qu'on laiffe fécher, & après en avoir ôté la coque rouffe, on les met en poudre. On détrempe enfuite cette poudre dans une quantité d'eau fuffifante qui devient auffi propre à favonner qu'une eau faturée de véritable favon. Cette efpece de favon nettoie le linge auffi bien que le favon ordinaire. Ce petit fecret peut être utile aux gens de la campagne, & il eft dû à M. Morau.

AUTRE *moyen de préparer les marons d'Inde pour engraiffer le bétail.* Il faut d'abord faire de l'eau de chaux, c'eft-à-dire jetter vingt à vingt-quatre pintes d'eau fur la huitieme partie d'un boiffeau de chaux vive mife au fond d'un petit cuvier à leffive garni d'un drap de toile très-ferrée. Quand la chaux a été bien éteinte, on tire l'eau imprégnée de fes fels par le conduit ordinaire des cuviers, & on fait bouillir quelque-temps dans cette eau les marons, après les avoir piqués en deux ou trois endroits. Lorfqu'ils

ont été aſſez amollis, on les fait peler, & enſuite tremper pendant 24 heures dans l'eau fraîche : alors on les emploie avec ſuccès & profit pour engraiſſer le bétail. Cependant on ne conſeille pas de préſenter ces marons, quoique ainſi préparés, aux bêtes qui portent ou qui nourriſſent.

MATELAS. *Moyen d'avoir des matelats qui ne s'affaiſſent point dans leur milieu par le poids du corps.* Pour procurer cet effet, au lieu de faire les matelats comme on les fait ordinairement, on doit les faire doubles, c'eſt-à-dire, donner une longueur double de l'ordinaire : enſuite on doit réunir les deux bouts, de maniere que les toiles y ſoient couſues enſemble, & que la laine y ſoit arrangée & piquée comme ailleurs ſans aucune différence. Ce matelats aura ainſi la forme d'un manchon, qui roulera ſans ceſſe & ſans fin, & qui ſe trouvera toujours plié en double : on le mettra ſur le lit de cette façon, & il y fera le même effet que deux matelats l'un ſur l'autre. Il ne faut ni plus de toile ni plus de laine pour ce matelas double que pour les deux ſéparément.

Si l'on eſt dans l'uſage de n'avoir qu'un matelas, pour lui donner cette forme, on le feroit de moitié moins épais, & l'on n'auroit que la toile de plus à ajouter. L'avantage qu'il y a dans cette invention, c'eſt que chaque fois qu'on fait

le lit, on peut aifément rouler ce matelas de maniere que la partie qui a fervi fous les reins fe trouve aux pieds, ou à la tête en deffus, enfuite par deffous, & fucceffivement toutes les parties du matelas paffent ainfi dans les endroits où la compreffion eft la plus grande. On peut même de temps en temps retourner le matelas comme on fait un bas, en mettant en dedans fa furface extérieure, & en dehors celle qui eft en dedans, & on le rafraîchit ainfi facilement. Un matelas conftruit & changé de cette façon en dure bien d'avantage, & on eft bien mieux couché.

MER. *Maniere de rendre l'eau de la mer douce.* Ce fecret confifte d'abord dans une précipitation faite avec l'huile de tartre, & enfuite à diftiller l'eau de mer. Le fourneau qu'il faut avoir pour cela, n'occupe pas beaucoup de place, & il eft conftruit de maniere qu'avec peu de bois ou de charbon de terre, on peut diftiller en un jour vingt-quatre pots d'eau. On fait paffer le tuyau par un trou hors du vaiffeau, & rentrer par un autre. Par ce moyen on épargne la place que tiendroit le réfrigérant, ainfi que l'embarras de changer l'eau. On ajoute à ces opérations celles de filtrer l'eau, afin d'en corriger par là la malignité. Cette filtration fe fait à l'aide d'une terre particuliere qui fe mêle avec de l'eau diftillée,

& qui à la fin tombe au fond du vase. M. Hauton Anglois, l'Inventeur de ce secret, soutient que cette eau distillée est fort saine, & dit qu'il en a fait boire à des hommes & à des animaux sans qu'elle leur ait fait aucun mal; & que cette terre particuliere délayée avec l'eau distillée émousse les pointes des esprits volatils du sel, & leur sert comme de graines.

AUTRE *méthode de rendre potable l'eau de la mer, trouvée par un Chymiste Anglois, en* 1754. Il faut mettre vingt galons d'eau de mer dans un alambic avec six onces de *lapis infernalis*, & pareille quantité d'os calcinés réduits en poudre. Au bout de deux heures & demie, on aura quinze galons d'eau parfaitement douce & saine. On n'a besoin pour cette opération que d'un demi-boisseau de charbon. Cette proportion d'ingrédiens suffit dans les mers Septentrionales; mais dans quelques parties de la Méditerranée & des mers des Indes où l'eau est plus bitumineuse, & plus salée, il est nécessaire d'ajouter trois onces d'os calcinés, & autant de pierre infernale.

Au reste, il faut observer qu'il est dangereux de conserver de la boisson dans les vases où a séjourné la pierre infernale, & qu'ils ne peuvent plus servir à d'autre usage. On a calculé les frais de la pinte d'eau de mer rendue potable, elle reviendra environ à huit sols de France.

MOUCHES.

MOUCHES. *Moyen pour être délivré des mouches incommodes & importunes qui gâtent les tableaux & les meubles.* Il faut prendre de l'huile de laurier, & en frotter en plusieurs endroits les murs ou la boiserie d'une chambre, les mouches n'en peuvent souffrir l'odeur, ainsi elles déserteront. On renouvelle de temps en temps cette opération, & l'on peut laisser ses fenêtres ouvertes. On peut employer ce remede dans les offices, dans les cuisines, dans les salles à manger, & dans tous les lieux où elles sont les plus incommodes. L'odeur de l'huile de laurier, quoiqu'un peu forte, est très-supportable, & c'est un petit mal à souffrir pour se garantir d'un plus grand.

MOYEN *efficace de garantir les chevaux contre les mouches & toute autre espece d'insectes.* Ce moyen consiste à les frotter tous les matins avec des feuilles de noyer.

MONTRES, MÉRIDIENNE & CADRAN. *Méthode de tracer facilement une Méridienne.* Les personnes qui font un voyage de quelques cours, étant arrivées à un certain lieu, s'apperçoivent que leurs montres sont dérangées. Or, pour les remettre, il suffira de tracer une méridienne.

Pour cet effet, le premier jour, décrivez avec un compas sur un plan hori-

sontal quelconque, plusieurs cercles concentriques : lorsque vous aurez retiré la pointe du compas du centre, enfoncez dans le petit trou que le compas aura fait, un style, ayant soin qu'il soit le plus perpendiculaire (ou droit) qu'il se pourra (une grosse aiguille à coudre suffit pour ce style.) Vers les neuf heures du matin, remarquez sur quel cercle porte l'extrêmité de l'ombre de l'aiguille, & faites à cet endroit une marque. Un peu avant trois heures après midi, retournez à vos cercles, & attendez que l'extrêmité de l'ombre de l'aiguille porte sur le même cercle : faites encore une marque à cet endroit. A la suite de chacun de ces deux points, décrivez à volonté des portions de cercle : après quoi tirez une ligne droite, par les deux points, où ces portions de cercles se couperont ; voilà votre méridienne sur laquelle le lendemain à midi vous pourrez régler votre montre.

Si l'on fait cette opération dans les solstices, c'est-à-dire environ le jour le plus long ou le plus court de l'année, la méridienne sera plus juste que dans les autres temps, parce qu'on évitera alors la déclinaison du soleil. Un compas & une regle suffisent pour cette opération.

Lorsqu'on fait route vers l'Occident, une montre doit paroître avancer ; si c'est vers l'Orient, elle doit paroître retarder. Pour sçavoir donc si elle va bien,

il faut savoir la longitude de la Ville où l'on se trouve, & la comparer à celle de l'endroit d'où on est parti, afin de voir si la différence entre l'heure de la montre & celle du lieu où l'on est, répond à la différence des longitudes. Si, par exemple, étant parti de Paris, on est arrivé à Vienne en Autriche, on doit trouver sa montre en retard de Paris d'une heure, parce que cette Ville étant plus Orientale que Paris de quinze dégrés, il est une heure à Vienne lorsqu'il n'est que midi à Paris : cette derniere remarque est tirée des Etrennes Cronométriques par M. le Roi l'aîné, 1758.

MOYEN *de se faire à soi-même un cadran naturel pour savoir quelle heure qu'il est, sans avoir ni montre ni cadran ordinaire ou artificiel.* Il n'est autre chose que la main gauche tendue bien horisontalement au soleil. Pour cet effet, taillez de la longueur du doigt index, ou qui vient après le pouce, à prendre depuis sa racine jusqu'à son extrêmité, un brin de paille, ou bien un petit morceau de bois : étendez ensuite la main gauche à plat, & le plus horisontalement qu'il est possible, ayant le pouce couché le long du doigt index. Tenez la paille ou le morceau de bois perpendiculairement entre le pouce & l'index : présentez ainsi la main au soleil les doigts étant bien également étendus ; tournez & arrangez la

main de façon que l'ombre du muſcle ou chair qui eſt au deſſous du pouce, parvienne juſqu'à la ligne du milieu de la main. Cela fait, ſachez que l'extrêmité de l'ombre de l'aiguille ou paille portant au bout de l'index, marque 5 heures du matin, & 7 heures du ſoir.

La fin de l'ombre de l'aiguille portant au bout du doigt du milieu de la main, donne 6 heures du matin, & 6 heures du ſoir.

A l'extrêmité du doigt ſuivant appellé annulaire, cette même ombre donne ſept heures du matin, & 5 heures du ſoir.

A l'extrêmité du petit doigt elle donne 8 heures du matin, & 4 heures du ſoir.

Lorſque cette ombre arrive à la premiere jointure du petit doigt, elle donne 9 heures du matin, & 3 heures après midi.

Lorſqu'elle arrive à la ſeconde jointure du petit doigt, elle donne 10 heures du matin, & 2 heures après midi.

Lorſqu'elle parvient à la racine du petit doigt, elle donne 11 heures du matin, & 1 heure après midi.

Enfin lorſqu'elle deſcend ſur la ligne de la main la plus voiſine du petit doigt, elle marque midi.

On pourroit peut-être ſe tromper de 11 heures à 1 heure; mais en recommençant l'opération un quart-d'heure après, on reconnoîtra facilement la vérité, puiſ-

qu'il ſera aiſé de voir ſi l'ombre deſcend, ou ſi elle remonte ; ſi elle deſcend, elle marquoit 11 heures ; ſi elle remonte, elle marquoit 1 heure.

Quoique ce cadran ne ſoit point de la derniere préciſion, il eſt conſtant qu'il enſeigne l'heure à peu de choſe près : il demande ſeulement un peu d'adreſſe & beaucoup d'attention.

Voici un autre cadran naturel qui paroîtra peut-être plus facile. Tâchez de le bien comprendre. Levez les mains en l'air à la hauteur de votre viſage : étendez-les, & faites enſorte qu'elles ſoient autant également élevées qu'il eſt poſſible. Collez vos pouces l'un contre l'autre par leur bout, écartez le plus que vous pourrez vos mains : tournez enſuite vos mains ainſi perpendiculairement étendues du côté du ſoleil, de façon que l'ombre du doigt du milieu de la main gauche porte ſur les doigts la main droite.

Si l'extrêmité de cette ombre ſe termine au bout du doigt du milieu de la main droite, il eſt 6 heures du matin ou du ſoir.

Si elle ſe termine au bout de l'index, il eſt 7 heures du matin, ou 5 heures du ſoir.

Si elle ſe termine à la premiere jointure de l'index, il eſt 8 heures du matin, ou 4 heures du ſoir.

Si elle ſe termine à la ſeconde jointu-

re de l'index, il eſt 9 heures du matin, ou 3 heures du ſoir.

Si elle ſe termine à la troiſieme jointure de l'index, il eſt 10 heures du matin, ou 2 heures après midi.

Si elle ſe termine à la racine de l'index, il eſt 11 heures du matin, ou une heure après midi.

Si elle ſe termine au milieu du grand muſcle ou chair qui ſépare le pouce de l'index, il eſt midi.

Ce cadran n'eſt ſûr que les jours des équinoxes, ainſi que quelques jours avant & après le 21 Mars & le 23 Septembre, parce qu'alors le ſoleil ſe leve & ſe couche à ſix heures ou environ : hors ces deux temps on ſe tromperoit.

NAGEOIRES, *ou moyen de nager ſans courir riſque de ſe noyer.* Prenez un morceau de liege de la meilleure & de la plus légere eſpece : coupez-le en forme d'ovale, & de la grandeur d'un empan : élevez-en le bord d'un côté conſidérablement, en y appliquant une autre piece, au cas que le liege ne ſoit pas aſſez épais : creuſez tant ſoit peu l'autre côté, de façon qu'il puiſſe s'adapter aiſément au côté gauche de la poitrine : faites-en de même d'un autre morceau tout pareil pour le côté droit. Suivez la même méthode pour deux autres morceaux ſemblables, afin de couvrir l'une & l'autre épaule ; couvrez toutes ces pieces, de cuir ou de parche-

min, ou de toute autre chose propre à empêcher l'eau d'y entrer : cousez-en bien les bords & tout autour de la cavité : joignez les deux pieces des épaules, par une courroie assez longue, à chacun de leurs côtés, & réunissez-les aux pieces de la poitrine par de semblables courroies qui prennent par dessus les épaules & sous les aisselles : unissez ensuite ces dernieres pieces par deux courroies fermées par une boucle. Il faut que ces courroies soient d'un cuir souple & docile, de la largeur de trois doigts, & que le plus gros bout de la piece ovale soit par dessus. Toutes ces pieces doivent être proportionnées à la taille & à la grosseur de ceux à qui elles sont destinées. Armé de cette nouvelle machine, vous pourrez sans risque courir les rivieres pour votre plaisir, & même échapper au naufrage sur la mer, pourvu que vous ne soyez pas trop éloignés des côtes. Depuis que l'invention de ce préservatif a été connu du Public, plusieurs personnes en Angleterre s'en sont munies, & en ont voulu faire l'essai sous le pont de la Tamise, où il y a une chûte d'eau considérable. D'abord deux hommes munis de leurs jaquettes de liege, passerent sous les arches sans se servir ni de leurs bras, ni de leurs jambes, l'un d'eux ayant un sabre nud à la main. On vit ensuite paroître deux hommes & une femme, un bonnet sur la tête, garni de rubans couleur

de rose avec leur corset de liege : ils furent suivis par deux hommes : ils danserent tous un temps considérable dans le courant, à la vue d'un millier de spectateurs qui les entouroient dans des bateaux. Un de ces hommes présenta des pommes aux Dames, mangea un morceau de pain & de fromage, & tira un coup de pistolet. Ce spectacle n'avoit rien d'indécent : ils avoient tous des chemises de flanelles & des caleçons de toile.

AUTRE *moyen de traverser une riviere à la nage sans savoir nager.* Prenez 8 vessies de cochon ou de bœuf que vous enflerez aux trois quarts ; bâtissez-les, & les assujettissez entre deux toiles fortes qui les embrassent : ces vessies sont mises quatre à quatre de chaque côté : l'une de ces toiles aura un pied de longueur, & assez de largeur pour atteindre d'une épaule à l'autre. On y fera par le haut deux épaulettes qui passeront par dessous les bras, & après avoir emboîté toute l'épaule, s'attacheront par derriere avec des courroies ou des boutons, ensorte que cette toile couvrira l'estomac, & depuis le col jusqu'au nombril. C'est sur cette premiere toile qu'on placera les vessies, 4 à droite, & 4 à gauche, laissant entre les deux rangées, vers le milieu, un petit intervalle de 4 pouces environ de largeur, pour que l'estomac puisse s'y loger. Après avoir en-

flé ces vessies à peu-près aux trois quarts, comme on l'a dit, on mettra par dessus un autre quarré de toile neuve semblable au premier, qui recouvrira ces vessies, & que l'on coudra parfaitement à la premiere toile sur tous les bords, & même entre les intervalles des vessies, & au milieu de l'estomac. Si on n'enfle pas entiérement les vessies, c'est afin qu'elles puissent mieux s'arranger entre les deux toiles : cela formera comme deux pouches, une sous chaque mammelle. Comme ces vessies ont chacune un cou assez long par où on les enfle, il est aisé de faire passer ce cou à travers la toile qui les recouvre, & de l'arrêter en faisant quelques points avec une aiguille, sans pourtant percer en dedans du cou, ce qui est facile, parce que la vessie est toujours un peu charnue en cet endroit, & qu'une aiguille fine peut aisément entrer dans la chair, sans percer tout-à-fait la vessie. Dès que le cou des vessies sortira des poches, on aura la facilité de les enfler & désenfler quand & autant qu'on le voudra, afin que la poche de la toile soit bien pleine & bien tendue. Le volume de ces 8 vessies sera à-peu-près équivalent à un demi-pied cubique d'air, & vaudra dans l'eau un poids qui répond à 35 livres de pésanteur. Ainsi tout homme qui aura deux poches semblables bien ajustées sur son estomac, & qui ne pourront jamais se déranger, étant attachées comme on vient

de le prescrire, ne courra au risque de se noyer, quelque large & profonde que soit une riviere qu'il voudra traverser à la nage. Avec cet attirail on est parfaitement soutenu; & on peut même, si on le veut, porter sur sa tête, sans danger, un paquet de plus de 20 livres pésant. Si on veut mettre ces especes de nageoires par dessus les vêtemens, on le peut faire sans qu'ils nuisent en rien, pourvu qu'on ait toujours les bras libres pour diriger les mouvemens du corps vers le côté où l'on veut aller. Ce moyen est pareillement excellent pour apprendre à nager.

ŒUFS. *Moyen de tenir frais les œufs pendant quelques jours.* D'abord il faut qu'ils soient nouvellement pondus, ensuite mettez-les dans de l'eau fraîche, & de maniere que l'eau passe par dessus les œufs, & changez-les d'eau tous les jours, ou bien mettez-les dans des pots, & versez dessus de la graisse de mouton fondue, mais point trop chaude. De cette maniere on peut les conserver frais pendant plus d'un mois. On peut encore, pour conserver des œufs frais sans altération un mois & plus, les faire cuire à l'ordinaire : au bout de ce temps, on les remet en eau bouillante, comme s'ils n'étoient pas cuits : ils se tournent en lait de même que le premier jour. Au reste les œufs les plus propres à garder, sont ceux qui viennent dans le mois d'Octobre.

OISEAUX. *Moyen de conſerver le corps & le plumage des oiſeaux*. Lorſqu'on a un oiſeau nouvellement tué & d'un beau plumage, & qu'on veut le conſerver par maniere de curioſité, il faut s'y prendre de la maniere ſuivante.

Ouvrez-lui le ventre avec des ciſeaux, depuis la partie inférieure de la poitrine juſqu'à l'anus : tirez-en les inteſtins, le foie, le géſier, & rempliſſez le vuide qui reſte avec la compoſition ſuivante. Du ſel commun une livre, d'alun en poudre 4 onces, de poivre en poudre 2 onces; mêlez le tout enſemble, rapprochez enſuite les levres de la plaie, faites-y une future pour retenir la compoſition. Rempliſſez le goſier de l'oiſeau, depuis le bec juſqu'au géſier, de la même compoſition, par le moyen d'une plume. Percez la tête près de la racine de la langue avec la pointe des ciſeaux, & après en avoir tiré le cerveau, rempliſſez-en le vuide avec le même mêlange : ne touchez ni aux cuiſſes ni aux ailes, & laiſſez-les dans leur état naturel. Après avoir ainſi rempli l'oiſeau, pendez-le par les jambes pendant deux jours pour que les ſels pénetrent avec plus de facilité les muſcles & les ligamens qui lient les vertebres du cou. Placez-le enſuite dans l'attitude que vous voulez qu'il ſoit, & aſſurez-le par le moyen de deux fils d'archal, dont l'un paſſe par l'anus, & l'autre par la tête. A l'égard des pieds on les aſſu-

re avec des pointes, & après l'avoir laiſſé un mois dans cette ſituation, pour lui donner le temps de ſécher, vous le placez ſur un petit ſupport de bois, ſur lequel vous l'aſſurez par les pieds avec de bonnes pointes. Pour perfectionner la figure, il faut lui mettre des yeux d'émail, que l'on fait tenir avec de l'eau gommée.

OISEAUX. *Secret pour prendre les oiſeaux à la main.* Mêlez de l'ellebore blanc parmi la nourriture dont vous voulez vous ſervir pour appâter vos oiſeaux: à peine ils en auront pris qu'ils tomberont tout étourdis. Ou bien prenez du grain, mettez-le tremper dans de la lie de vin, ou dans une décoction d'ellebore blanc avec du fiel de bœuf. On prend à cet appas des perdrix, & même des oies ſauvages & des canards.

OLIVIERS. *Préſervatif contre les chirons qui détruiſent les oliviers des Provinces Méridionales de France & du Comtat d'Avignon.* Les chirons ſont de petits vers qu'on ne connoiſſoit pas autrefois, & qui par leur grande multiplication ont fait périr depuis peu beaucoup d'oliviers; & on a remarqué que le grand froid ne fait point périr ces inſectes. La dépenſe du remede eſt modique, & l'effet très-ſûr, mais il faut un peu de patience pour l'appliquer efficacement.

Faites bouillir cinq pots ou grandes pintes d'eau de Fontaine pesant environ deux livres le pot. Quand elle bout bien, versez-là dans un chaudron de cuivre, où vous aurez mis à-peu-près dix livres pesant de suie de cheminée ; la plus fine est la meilleure. Ajoutez-y la même quantité d'eau fraîche. Faites fermenter le tout ensemble au soleil, à l'air pendant vingt-quatre heures. Tirez ensuite la liqueur au clair, & jettez-y un pot de vinaigre. Le remede est fait. Ensuite faites élaguer vos oliviers comme s'ils n'avoient point de mal. Etant éclaircis, vous découvrirez aisément toutes les niches des chirons : vous ouvrirez ces trous avec un couteau fourchu ; vous abreuverez bien chaque trou de votre liqueur avec un pinceau, & tous les vers périront dans la minute.

Ce remede a été communiqué par un Chanoine de la Cathédrale de Carpentras.

ORE ILLE. *Dureté d'oreille, remede.* Prenez un oignon, fendez-le, tirez-en le germe : puis rejoignez l'oignon avec un fil, remplissez le vuide de camomille : faites cuire l'oignon dans les cendres chaudes. Lorsqu'il est cuit, exprimez-en le suc, & faites-le instiller dans les oreilles.

ORIENTER. (*s'*) *Moyen de s'orienter dans les lieux ou campagnes où l'on se trouve pour la premiere fois. Nous en-*

tendons par s'orienter, trouver les quatre points cardinaux, sçavoir le Nord ou Septentrion, le Sud ou Midi, l'Est ou l'Orient, l'Ouest ou le Couchant.

1°. Si on a une bouſſole, on s'orientera bien facilement : car il n'y a qu'à faire bien attention à la déclinaiſon de l'aiguille aimantée, & obſerver vers quels points cardinaux elle tourne : on les voit marqués ſur la bouſſole.

2°. Si l'on n'en a point, on peut s'orienter aiſément les jours des équinoxes, qui ſont le 21 Mars & le 23 Septembre, & quelques jours avant & après. Pour cet effet on doit obſerver, le matin & le ſoir, l'endroit de l'horiſon où le ſoleil ſe couche, & l'endroit où il ſe leve, parce qu'il ſe leve au point de l'Orient & qu'il ſe couche préciſément au point du couchant : on aura donc ſûrement l'Orient & l'Occident, en imaginant une ligne qui paſſe de l'Orient en Occident ; en tirant enſuite dans l'imagination une autre ligne qui coupe la premiere par le milieu à angles droits, c'eſt-à-dire qui forme une croix parfaite ; les extrêmités de cette derniere ligne donneront le Septentrion & le Midi. Le ſoleil ſeptentrional eſt celui qu'on a à gauche, en tournant le viſage du côté de l'Orient, & le Méridional eſt à la droite. Mais comme les Equinoxes n'arrivent que deux fois l'année, ayons recours à quelqu'autre moyen plus général.

1°. La nuit on peut s'orienter quand le temps eſt ſerein par l'étoile polaire : c'eſt celle qui eſt à la queue de la petite ourſe. Comme cette étoile eſt toujours au Nord, en la regardant on voit le Septentrion, on tourne le dos au midi, l'Orient eſt à droite & le couchant à gauche. S'il étoit impoſſible d'obſerver l'étoile polaire, il ſuffiroit d'en voir une de la grande ou de la petite ourſe.

2°. On peut encore s'orienter en tout temps, & le jour & la nuit par la qualité des vents. Le vent froid vient du Nord, où le ſoleil n'eſt jamais : le vent chaud vient du Midi, qui eſt toujours échauffé par le ſoleil : le vent frais & ſec vient de l'Orient où ſe trouve le grand continent de l'Aſie : enfin le vent humide & pluvieux vient de l'Occident, parce qu'il paſſe ſur une étendue conſidérable de mer. Ce moyen ſuffit pour guider toutes les perſonnes au défaut de la bouſſole.

PAUVRES. *Moyen pour les riches & les Seigneurs des terres, de pourvoir à la ſubſiſtance des pauvres dans un temps de famine par la diſette du bled.* Ce moyen conſiſte dans une méthode qui a été exécutée par les ordres de ſon Alteſſe Séréniſſime, Monſeigneur le Duc d'Orléans en 1752, en faveur des pauvres de ſon appanage, & ſelon laquelle on peut faire à très-bas prix de la ſoupe au ris pour 50 perſonnes, les enfans de 8 ans & au deſ-

sous compris deux pour une. Après qu'on a fait venir du ris des Villes où l'on peut l'avoir à meilleur marché, comme de Nantes, Marseille, on doit s'y prendre de la maniere suivante.

Il faut un chaudron de cuivre de la consistance de 39 à 40 pintes, mesure de Paris : s'il est plus grand il y aura moins à craindre que l'action du bouillonnement qui donneroit lieu à répandre ne fit contracter l'odeur de la fumée. L'on mettra dans ce chaudron neuf pintes d'eau, & quand elle sera chaude on y jettera six livres de ris qu'on aura eu soin de bien laver avec de l'eau chaude. Le ris étant sur le feu, il faudra avoir attention de le faire cuire lentement, & de le remuer sans cesse pour empêcher qu'il ne s'attache au fond.

A mesure que le ris crévera & qu'il s'épaissira, on y versera successivement & par intervalle de temps, dix-neuf pintes d'eau chaude, en observant de ne verser à chaque fois que deux pintes d'eau pour ne point noyer le ris.

Pour faire crever & revenir le ris sur le feu, il faut environ une heure, & c'est pendant ce temps qu'on doit l'humecter & lui faire boire successivement les dix-neuf pintes d'eau chaude. Cela étant fait il faut laisser le ris sur le feu pendant deux autres heures pour le faire cuire lentement, & à petit feu, en observant toujours de le remuer sans cesse.

Le ris étant bien cuit & revenu, on y mettra

mettra six pintes de lait & trois quarterons de sel, en observant de remuer le tout pendant une demi-heure sans discontinuation.

On ôtera ensuite le chaudron de dessus le feu pour y mettre aussi-tôt, mais peu après, six livres de pain blanc un peu rassis, coupé dès la veille en soupes très-minces, en observant de le mêler avec le ris, de maniere qu'il aille jusqu'au fond pour s'imbiber & faire corps ensemble.

La distribution doit se faire sur le champ pour trouver les 50 portions qui seront : savoir chaque portion de deux cuillerées chacune d'un quart de pinte par grandes personnes & enfans au dessus de huit ans, & une cuillerée de semblable mesure d'un quart de pinte aux enfans de huit ans & au dessous, le tout à la prudence des distributeurs.

En distribuant ce ris, on aura soin de le remuer avec la cuiller, & de prendre au fond du chaudron pour que la distribution se fasse également tant en ris qu'en pain. On avertit ceux qui ne mangeront pas sur le champ leur portion, de la faire réchauffer à petit feu, en y mettant un peu d'eau ou de lait pour la faire revenir & la rendre plus profitable.

L'on pourra augmenter ou diminuer ce que dessus à proportion & suivant le nombre des personnes.

Ceux qui auront une distribution plus forte à faire, trouveront de l'avantage à

ne se servir que d'une seule chaudiere plûtôt que de partager la dose en deux chaudrons ; on pourra pourtant, faute d'en trouver d'assez grandes, en mettre deux & un plus grand nombre au même feu, en observant les proportions pour la quantité d'eau, lait, ris & sel. Au reste, l'expérience a fait connoître que le pain bis fait évanouir la qualité du ris & même l'aigrit.

Il faut observer encore que le lait qui seroit trop vieux, tournant sur le champ, causeroit les mêmes mauvais effets. On se sert en quelques endroits de beurre au lieu de lait ; une demi-livre de beurre tient lieu de six pintes de lait : on peut alors faire usage du pain bis blanc au lieu de pain blanc. Les vingt-huit pintes d'eau mesure de Paris reviennent à vingt-quatre pintes mesure d'Orléans.

MÉTHODE *pour faire de la bouillie au ris pour les enfans à la mammelle.* On doit avoir un demi-septier de lait, un demi-septier d'eau, un gros & demi de sel, une once & demie de farine de ris. Il faut faire délayer la farine avec le lait, l'eau & le sel, faire bouillir le tout jusqu'à ce qu'il commence à y avoir une croute légere au fond du poëlon, l'ôter ensuite de dessus la flamme, & la mettre un quart-d'heure ou environ sur la cendre rouge. On remettra ensuite cette bouillie sur la flamme jusqu'à cuisson parfaite,

laquelle se connoît à l'odeur, & lorsque la croute qui est au fond du poëlon est fort épaisse, sans cependant qu'elle sente le brûlé.

Au moyen du détail que l'on vient de faire, il est aisé de calculer ce qu'il en coûtoit pour la nouriture de 50 personnes; sçavoir,

6 liv. de ris à 4 s.	1 l.	4 s.
6 liv. de pain à 3 s.		18
6 pintes de lait.		12
3 quarterons de sel.		8
Bois.		4
Total.	3 l.	6 s.

C'est sur le pied de 15 à 16 deniers par tête, en comptant deux enfans au dessous de huit ans pour une seule tête. Dans les Paroisses de la Beauce où le bois est cher, on donnoit deux sols de plus au lieu de 4.

Dans les Paroisses où l'établissement des soupes au ris n'avoit pu avoir lieu, on donna de la farine de ris que l'on faisoit moudre à cet effet, plutôt que de donner du ris en pain; l'expérience ayant fait connoître que bien des gens ignoroient la maniere d'en faire usage. Enfin cette méthode imaginée par l'humanité envers les pauvres, eut un si grand succès, qu'une somme de trente mille livres fut capable de fournir pendant quatre mois & plus aux besoins les plus pressans de plus de dix-sept mille pauvres, à

qui cette admirable charité, digne de mémoire, ſauva la vie.

POIRES. *Méthode pour faire ſécher les poires, & les conſerver long-temps.* Pour cet effet on doit prendre particulierement les poires d'hyver, & parmi celles-là la poire de Colmar & celles de Bezi. Ce ſont les meilleures à faire ſécher : on cueille ces poires avant qu'elles ſoient tout à fait mures, comme on le fait pour tous les fruits d'hyver que l'on veut conſerver. Cette récolte dans les Provinces Méridionales de l'Europe ſe fait à la fin de Septembre, ou au commencement d'Octobre, & dans les Provinces Septentrionales, un mois plus tard. Il eſt eſſentiel de les cueillir avec leurs queues, & de choiſir un beau jour pour cela.

La meilleure façon de faire ſécher les poires, eſt de les peler, mais auparavant les faire à demi-cuire dans un chaudron d'eau bouillante juſqu'à ce qu'elles viennent à mollir un peu. Après on doit les mettre ſur des claies pour les faire égoutter. Enſuite on les pele en entier, ayant ſoin de leur laiſſer la queue : à meſure qu'on les pelera, il les faut mettre ſur des plats la queue toujours en haut : elles y jetteront un ſirop qu'on ramaſſera & qu'on mettra dans un vaiſſeau particulier.

On mettra enſuite ces poires pelées ſur des claies bien propres dans un four

dont la chaleur ſera douce, comme lorſqu'on vient de retirer le pain. On les y laiſſera tant que le four aura de chaleur, c'eſt-à-dire l'eſpace d'environ dix à douze heures. Pendant ce temps, on préparera le ſirop que l'on aura ramáſſé en y mettant une demi-livre de ſucre ſur une livre de ſirop, & chopine d'eau-de-vie avec de la canelle, & des clous de girofle. On fera infuſer le tout enſemble pendant dix à douze heures ſur des cendres chaudes.

Après avoir retiré les poires du four, vous les tremperez dans ce ſirop, pour leur donner une eſpece de vernis, & vous les remettrez enſuite au four pour la ſeconde fois avec le même degré de chaleur douce: car, ſi elle étoit trop forte, le fruit en ſeroit brûlé. Il faut avoir ſoin que les poires ſoient toujours bien rangées ſur les claies la queue en haut, & ſans ſe toucher entr'elles: à meſure qu'elles ſécheront, elles occuperont moins de place, & l'on en pourra mettre une plus grande quantité ſur la même claie.

Lorſqu'on les aura retirées du four pour la ſeconde fois, on les trempera de nouveau dans le ſirop pour leur donner une ſeconde couche de vernis, après quoi on les remet encore une troiſieme fois au four, en le chauffant moins cette derniere fois que les autres: on les y laiſſe juſqu'à ce qu'on juge qu'elles ſont ſuffiſamment ſeches. On reconnoît qu'elles

ſont au degré convenable, lorſqu'elles ont acquis une couleur de café clair, que la chair en eſt ferme, tranſparente & bien luiſante. On met alors ces poires dans des boîtes de ſapin, on les y enveloppe dans du papier blanc, elles s'y conſerveront très long-temps : ce ſera un fruit ſec, admirable & d'un goût parfait, ſi on ne le mange que quelques mois après qu'il aura éte ainſi ſeché ; elles vaudront les meilleures confitures. Cette méthode n'eſt point diſpendieuſe, comme on voit, & ne demande que quelques ſoins, & elle eſt d'un grand ſecours pour ceux qui vivent à la campagne, où l'on a d'ailleurs la commodité des fours.

On peut ſe ſervir de la même méthode pour les pêches, en obſervant de choiſir de l'abricotée ou admirable jaune, & de l'alberge jaune, mis rarement des autres eſpeces.

POISSON, EMPOISSONNEMENT. *Moyen pour remplir facilement un canal ou un étang de différentes ſortes de poiſſons.* Vers la fin du mois d'Avril ou au commencement de Mai, il faut prendre la racine d'un de ces ſaules qui viennent ſur le bord de l'eau, & la choiſir bien garnie de fibres ou de petites branches : on en ôte exactement toute la terre, & on l'attache à un poteau ou à une perche qu'on a dreſſée dans un étang peuplé de l'eſpece de poiſſon que l'on veut avoir. Bientôt le poiſſon s'aſ-

ſemblera autour de la racine de ſaule ; il y dépoſera ſon fray & ſes œufs qui s'embarraſſeront dans les fibres ou les filaments de la racine. Quelques jours après on retire la perche & la racine de l'étang, & on les tranſporte dans la piece d'eau que l'on veut empoiſſonner. On y ajuſte la racine de ſaule, de maniere qu'elle ſorte d'environ trois pouces au deſſus de la ſurface de l'eau. Quinze ou 18 jours après, on apperçoit quantité de petits poiſſons nager autout de la racine. Si on veut peupler plus d'une piece d'eau, il faut avoir attention de ne pas laiſſer trop long-temps dans la premiere la racine de ſaule, parce que la chaleur du Soleil feroit éclorre tout le fray, & qu'auſſi-tôt qu'il eſt animé, il ſe détache de la racine.

MOYEN *de faire venir beaucoup de poiſſon à l'endroit où l'on veut pêcher.* Prenez un quarteron de fromage vieux de Hollande ou de Gruyere, n'importe lequel des deux, broyez-le dans un mortier avec de la lie d'huile d'olive, & mêlez-y du vin peu-à-peu, juſqu'à ce que votre compoſition ait acquis la conſiſtance d'une pâte un peu épaiſſe, vous y joindrez pour un ſol d'eau de roſe. Faites avec cette pâte de petites boulettes de la groſſeur d'un pois tout au plus, que vous jetterez dans l'eau à l'endroit préciſément où vous vous propoſez de jetter l'éper-

vier ou tout autre filet. Mais ſi c'eſt le ſoir que vous voulez pêcher, jettez votre amorce le matin, & le ſoir, ſi c'eſt le lendemain matin que vous voulez prendre ce plaiſir. Le poiſſon qui eſt fort avide de cette amorce, accourt en foule pour la manger, & reſte long-temps dans le même endroit, dans l'eſpoir d'en trouver encore : alors jettez l'épervier, & ſoyez ſûr que vous verrez un très-beau coup de filet.

POMMES. *Moyen de préſerver les pommes de la pourriture, & de les conſerver pendant un an entier.* Il faut d'abord choiſir toutes celles qui ſont parfaitement ſaines, & les porter dans une chambre où on les poſera ſur des claies en les ſéparant exactement les unes des autres. La porte & les fenêtres de cette chambre ſeront parfaitement cloſes. On y allumera du feu avec du bois de ſarment, & l'on aura ſoin qu'il faſſe beaucoup de fumée, & qu'elle rempliſſe toute la chambre : ce que l'on doit faire pendant 4 ou 5 jours. Les pommes étant ainſi ſéchées par cette fumée qui en même-temps les couvrira d'un ſel fin imperceptible, on les mettra dans une caiſſe avec de la menue paille de froment, obſervant qu'elles ne ſe touchent point, & finiſſant comme on aura commencé par un lit de la même paille, on fermera la caiſſe. Il eſt certain que par cette méthode les pommes ſe conſerveront

ferveront dans toute leur bonté pendant une année entiere.

PORCELAINE. *Maſtic pour rejoindre les vaſes de porcelaine caſſés.* Prenez une tête d'ail bien pelée, & écraſez-la ſoigneuſement pour en faire une eſpece de gomme. Frottez de cette gomme les fractures des morceaux de porcelaine; uniſſez-les exactement; aſſurez-les enſuite avec du fil proportionné à la force de la piece. Lorſque le morceau eſt ainſi accommodé, mettez-le dans une ſuffiſante quantité de lait pour qu'il ſurnage, & faites-le bouillir pendant quelque temps. Après cette opération la porcelaine eſt parfaitement recollée & d'auſſi bon ſervice qu'auparavant, ſans que l'ail qui y a ſervi communique ſon goût aux choſes qu'on y voudra mettre.

POULES. (*Pepie des*) *Moyen de guérir les poules de la pepie.* Lorſqu'un poulet commence à baiſſer les ailes, ou même auſſi-tôt qu'il ne les ſerre plus exactement contre ſon corps, il faut le prendre, & ſur le champ examiner ſa tête avec attention. On y trouvera deux ou trois poux plus ou moins qui ſont bruns, & très-petits d'abord; mais qui, dans fort peu de jours, parviennent à ronger tellement la tête, qu'ils s'arrondiſſent, & ſont auſſi gros que de la graine de choux ou de navet. Cet inſecte eſt la véritable & l'unique

cause de la pepie. Pour le tuer il ne faut que laisser tomber une goutte d'huile de baleine sur la tête du poulet, & frotter un peu pour l'étendre. Les poux creveront dans l'instant, & le poulet n'aura jamais ni poux ni pepie. Les poules y remédient souvent elles-mêmes, soit en se grattant, soit en s'ôtant les poux les unes aux autres, comme on le voit quelquefois en y faisant attention; mais le plus sûr est d'avoir recours à l'huile de baleine, & le remede est infaillible, quand l'animal seroit à l'extrêmité.

PUNAISE. *Remede pour faire mourir les punaises domestiques.* Il faut mettre dans un réchaud plein de charbons allumés, une demi-once de *galbanum*, & autant d'*assa fœtida.* Ces drogues sont des sucs gommeux qu'on exprime de certaines plantes, & qui se trouvent chez les Apoticaires. Après avoir levé les couvertures, les matelas, les sommiers ou paillasses, & jusqu'aux barres du lit que l'on met à terre, on tient la chambre bien close, & l'on bouche avec un drap l'ouverture de la cheminée : il faut faire cette opération de grand matin pour n'ouvrir la chambre que le soir à l'heure qu'on veut se coucher. A l'instant que la vapeur des drogues s'exhale, les punaises tombent sans mouvement, & s'il en reste quelques unes, un jour ou deux après, on les trouven toutes desséchées. Une once de ces

drogues suffit pour la fumigation de deux lits ou de deux chambres. Si par hasard il est échappé quelques-uns de ces insectes, on réitere l'opération. Le temps le plus propre à la faire, est celui des grandes chaleurs. Des expériences réitérées ont confirmé le succès & l'efficacité de ce remede qui a été enseigné par un Médecin.

AUTRE *remede tiré des Mémoires de l'Académie de Stockholm de l'an* 1745. Prenez sel ammoniac une liv.; alkali ou potasse une livre & demie; de la chaux vive demi-livre; verd-de-gris commun un quarteron. Pulvérisez chacun de ces ingrédiens séparément; mêlez-les promptement dans un grand mortier de pierre : mettez-les ensuite dans un petit alambic de cuivre : versez-y une pinte de bonne eau-de-vie, & après avoir mis le chapiteau, lutez-le avec une vessie mouillée que vous entortillerez avec de la ficelle : distillez lentement à travers un vaisseau rempli d'eau fraîche : garnissez encore avec de la vessie mouillée l'endroit où le tuyau passe dans le récipient pour verser ce que vous aurez retiré par la distillation. Apprêtez une bouteille où vous aurez mis du verd-de-gris crystallisé réduit en une poudre très-fine : remuez votre liqueur jusqu'à ce que le verd-de-gris dont vous prendrez une dragme pour un quart d'esprit, soit entiérement dissous.

Pour faire usage de cette liqueur, fer-

vez-vous d'une ſeringue dont le canon ſoit mince, afin que vous puiſſiez en jetter juſques dans les plus petites crevaſſes. Non-ſeulement les inſectes ſont tués dans un inſtant, mais leurs œufs périſſent infailliblement.

Il faut encore remarquer que l'abſynthe, la rue, l'aurone, la ſarriette, la lavande, la coriandre verte, & généralement toutes choſes d'une odeur forte, chaſſent ces inſectes ainſi que les puces: elles ne tiennent point contre ces ſimples, ſoit que vous les mettiez ſeulement ſous vos couſſins, ou qu'en ayant fait une décoction dans du vinaigre, vous en frottiez le bois de lit.

L'huile d'aſpic eſt encore un excellent remede, ſi on frotte avec une petite quantité de cette huile tous les endroits où viennent ces inſectes. L'odeur eſt à la vérité incommode, deux ou trois jours ſuffiſent pour la faire évaporer; mais il faut en même temps fermer les portes & fenêtres, & boucher les cheminées des endroits où l'on met de cette huile.

AUTRE *moyen.* Prenez de l'eſprit de vin rectifié & bien déflegmé, un demi-ſeptier, & autant d'huile nouvellement diſtillée, ou d'eſprit de térébenthine; mêlez-les bien enſemble, & ajoutez-y une demi-once de camphre rompu par petits morceaux, qui s'y diſſoudra au bout de quelques minutes. Remuez bien le tout. Trem-

pez-y, ou un pinceau, ou une broſſe, & frottez-en les endroits infectés de ces inſectes.

RATS ET SOURIS. *Secret pour les détruire.* On remplit d'eau un grand vaſe de terre qui ait le ventre large & l'embouchure étroite : on y laiſſe environ 3 ou 4 doigts de vuide au bord ; on couvre la ſurface de l'eau d'un morceau de liege flottant ou d'une pellicule très-mince : on y met, ou de la farine, ou du fromage, ou quelque autre amorce. Les rats attirés par l'odeur, & trompés par la ſolidité apparente de la ſurface qui leur préſente un mets de leur goût, y courent, enfoncent & ſe noyent.

Autre. On coupe pluſieurs morceaux de parchemin que l'on roule & dont on fait, en les couſant, ou en les collant, de petits capuchons taillés de maniere que la tête du rat puiſſe y entrer ſans peine. Au fond de chaque capuchon on met des morceaux de noix, du fromage, ou d'autres amorces, & tout l'intérieur eſt enduit de poix liquide ou de bonne glu. On diſtribue ces capuchons autour des trous où l'on ſoupçonne des rats. Bientôt ils vont tous s'enfroquer, & cherchant d'abord à ſe ſauver, pendant qu'ils courent de côté & d'autre dans cet équipage incommode, on peut les aſſommer facilement avec un bâton, parce que ne voyant goutte ils ne peuvent regagner leurs trous.

Autre *remede pour détruire la souris qui ravage les champs.* Il faut mêler ensemble la huitieme partie d'un boisseau de farine d'orge, une livre de racine d'ellebore blanc, & quatre onces de *staphisagria :* on doit passer le tout par un gros tamis, puis y ajouter une demi-livre de miel, & une suffisante quantité de lait pour réduire le tout en pâte. On rompt cette pâte en très-petits morceaux comme de la graine, & on la répand sur le champ dans le temps à-peu-près où l'on sait que les souris doivent paroître : elles ne manqueront pas d'en manger, & périront infailliblement.

Maniere *d'attraper tous les rats d'une maison.* Le premier pas qu'il faut faire est d'attirer ensemble tous les rats dans un lieu convenable avant que d'entreprendre de les détruire. Un des moyens les plus efficaces, & facile à pratiquer, est de traîner quelques morceaux de leur nourriture la plus favorite qui doit être de l'espece dont l'odeur est la plus forte, comme du fromage, ou du harang grillé, depuis les trous ou entrée du lieu ou petite chambre où l'on veut les attirer. Aux deux extrêmités de cette traînée il faut répandre une petite quantité de farine ou de quelqu'autre de leur nourriture, pour en amener au piege un plus grand nombre. Et dans ce lieu on placera un repas plus abondant & diversifié ; on réité-

re ce repas deux ou trois nuits de suite. Celui qui se charge de cette opération doit avoir attention de supprimer ou d'empêcher que l'odeur de ses pieds & de son corps ne soit sentie par les rats, & doit effacer cette odeur par d'autres d'une nature plus forte : il doit se couvrir les pieds avec des lambeaux frottés *d'assa-fœtida*, ou autres substances d'une odeur très-forte : sans cette précaution on risque de ne pas réussir, car les rats évitent de venir où ils sentent l'odeur des pieds humains. On réussira encore plus facilement si l'on peut avoir de l'huile *Rhodium*, qui a la vertu extraordinaire d'attirer ces animaux bien plus que l'*assa fœtida* ou toute autre : mais comme cette huile est fort chere, on en répand en très-petite quantité dans le lieu & sur l'entrée où l'on veut rassembler les rats, sur-tout lorsqu'on veut les rassembler pour la derniere fois. Celui qui fait l'opération doit déguiser sa figure aussi bien que son odeur, il doit mettre une espece de robe d'une seule couleur blanchâtre, qui cache la forme naturelle & le fait paroître comme un poteau ou quelque chose d'inanimé. Cette robe doit être parfumée pour déguiser l'odeur de la personne : il doit avoir soin de ne point remuer jusqu'à ce qu'il ait rassemblé tous les rats. Quand ils sont ainsi rassemblés on les laisse se régaler de ce qu'ils aiment le mieux, & on les laisse en aller tranquillement

deux ou trois soirées, pour pouvoir les attirer tous.

Quand ils sont tous ramassés ensemble & qu'on veut les prendre, on se sert de divers moyens. Le plus simple est de les attirer dans un grand sac dont l'entrée est assez grande pour couvrir à-peu-près tout le plancher du lieu ou cabinet où ils sont rassemblés : cela se fait en frottant d'huile de *Rhodium* un vaisseau placé au milieu du sac, ou en mettant dans le sac des appas de nourriture : ce sac est étalé tout plat sur le plancher avec son entrée ouverte ; dès que les rats y sont entrés, on tire subitement un cordon qui le ferme exactement, on tient un baquet un peu profond tout prêt & plein d'eau dans lequel on verse tous les rats que l'on y fait noyer après l'avoir couvert.

D'autres, au lieu du sac, empoisonnent les rats en mêlant dans la pâtée qui leur est préparée du *coculus indicus*. On en prend quatre onces, deux onces de farine d'avoine, & deux onces de miel, le tout pêtri & réduit en pâte humide avec de la biere forte. D'autres se servent de la noix vomique : ces deux compositions réussissent également. Par ce moyen bien conduit, on peut prendre tout à la fois presque tous les rats qui sont dans une ferme ou autre maison quelconque, & dans les bâtimens voisins.

SOURIS DES CHAMPS. *Recette pour*

faire périr les souris museraignes & mulots, qui rongent & dévorent les grains lors des semailles, & les pieds des tiges. Ces sortes d'insectes privent souvent le laboureur du fruit de ses peines : ils attendent ordinairement pour faire les plus grands ravages, que le grain ait commencé à pousser ; ainsi il faut les prévenir & employer un poison qui est efficace pour les détruire.

Prenez la huitieme partie d'un boisseau de farine d'orge à laquelle vous mêlerez une livre de racine d'ellebore blanc réduit en poudre avec quatre onces de staphisagria, ou d'herbe aux poux : passez le tout par un tamis jusqu'à ce que le tout soit bien fin. Ajoutez ensuite à ce mélange, une demi-livre de miel, & une quantité suffisante de lait pour réduire le tout en une pâte qu'on rompt en plusieurs petits morceaux ; & qu'on répand sur le terrain à-peu-près vers le temps où la premiere herbe peut pointer de terre. Il est encore bon de prévenir ce temps, en mettant pendant les grandes chaleurs de l'été un ou deux morceaux de cette pâte à l'entrée de chacun des trous qui servent de taniere à ces insectes. Dans les années humides on pourra employer la composition suivante.

Faites bouillir de l'absynthe dans une suffisante quantité d'eau, où vous aurez fait détremper de la suie. Répandez cette infusion dans les trous que vous rencontrerez sur la superficie du champ. Il faut

faire cette opération dans un temps humide : alors le goût & l'odeur dureront jusqu'à ce que la liqueur ait pénétré le réduit des souris, & pour lors elles ne sauroient résister à l'effet de la suie. Si l'on veut donner plus d'activité à cette espece de poison, on jettera dans chaque trou de petites pierres de chaux vive, sur lesquelles on versera l'infusion de suie. Si le trou n'est pas trop profond, ces insectes n'y résisteront pas, sur-tout si on emploie la pâte sur le terrein ; car celles qui éviteront la mort en déguerpissant, la trouvent en mangeant de la pâte.

MOYEN *facile pour exterminer les souris.* Il faut brûler dans les chambres & dans les greniers qu'on veut purger de ces animaux incommodes trois ou quatre poignées de bruyere un peu verte, de façon que la bruyere puisse pénétrer facilement dans tous les coins & recoins, & on en sera bientôt défait.

RENARD. *Moyen de détruire les Renards.* Portez une poule dans un bois : passez un fil en las coulant dans une de ses pattes, qui soit assez long pour l'étendre à six ou sept pas, attachez-la à un buisson. Le chasseur s'étant placé sur un petit arbre, tirera de temps en temps ce fil pour faire crier la poule. Les renards y viendront sûrement, & il les tuera facilement.

Il faut changer de place tous les deux

ou trois jours, & y aller à différentes heures.

ROUILLE. *Secret pour préſerver de la rouille les armes à feu & autres, ainſi que tous autres inſtrumens de fer.* Faites frire une anguille de moyenne groſſeur dans une poële de fer : quand elle ſera brune & entiérement frite, exprimez-en l'huile ; mettez-là dans une phiole pour y éclaircir, & expoſez-la au Soleil. Les inſtrumens de fer, armes & uſtenſiles frottés de cette huile ne ſe rouilleront jamais, quand même on les mettroit dans un endroit humide.

SAVONNETTES *pour la barbe. Maniere de faire ſoi-même des ſavonnettes ordinaires.* Prenez ſix livres de ſavon : coupez-le mince, faites-le fondre avec une chopine d'eau, dans laquelle vous aurez fait bouillir ſix citrons coupés par morceaux, & paſſez par un linge avec expreſſion les citrons. Le ſavon étant fondu, retirez-le du feu, mettez-y trois livres d'amidon en poudre, un filet d'eſſence de citron, mêlez le tout dans le ſavon, & paîtriſſez-le bien ; la pâte étant faite, roulez vos ſavonnettes de la groſſeur que vous voudrez, & les marquez en même temps.

SOURCES D'EAU. *Moyen de découvrir les ſources d'eau.* Quand on veut ſavoir bien ſûrement où l'on trouvera de l'eau,

il faut, un peu avant le ſoleil levé, ſe coucher à plat ſur le ventre dans une campagne, & appuyant le menton ſur la terre, regarder tout autour de ſoi; ſi l'on voit en quelque endroit une vapeur ou un brouillard s'élever, on peut être ſûr d'y trouver de l'eau. Au reſte, il faut examiner l'état de la terre : l'eau qui ſe rencontre dans des fonds de craie n'eſt ni abondante ni de bon goût : celle qu'on découvre ſous un ſable léger, après avoir donné beaucoup de peine pour creuſer, ſe trouve peu abondante, & par conſéquent limonneuſe & peu agréable. La terre noire contient la meilleure eau, parce que les pluies qui tombent en hyver détrempent mieux cette terre. Les ſources qu'on trouve dans un gravier noir, & celles qui ne ſont pas éloignées des rivieres ſont auſſi fort bonnes, mais celles qui ſe rencontrent dans un gravier rude, dans les cailloutages, donnent une eau encore meilleure & plus abondante. Celles qui ſont au fond des montagnes entre des rochers & des pierres ſont les meilleures & les plus ſalutaires. Au contraire dans les vallées l'eau en eſt noire, peſante & crue.

Il y a encore d'autres moyens pour trouver des ſources. Par exemple, partout où on voit croître d'eux-mêmes des petits roſeaux, des ſaules, on peut s'aſſurer qu'il y a de l'eau.

Le Pere Kircher donne une méthode

pour cet effet, qu'il a éprouvée plusieurs fois avec succès, & dont la pratique est fort aisée.

Faites une balance de bois, construite comme un compas de mer. Un des bouts doit être fait d'un bois qui attire aisément l'humidité, comme le sureau, le saule, & autres semblables. L'aiguille ou fléau, est soutenue par un axe au bout d'une ficelle dans le lieu où l'on suppose qu'il y a de l'eau. S'il y en a réellement, il perdra bientôt l'équilibre, & le côté qui sera fait de sureau penchera vers la terre. Cette expérience doit être faite le matin de bonne heure, & avant que le soleil ait dissipé les vapeurs de la terre.

TABLETTES *de jus de viande faciles à transporter, & qu'on peut conserver pendant un an, propres à faire des bouillons dans le cas où l'on ne pourroit avoir des viandes fraîches.* Prenez le quart d'un gros bœuf, un veau entier ou une partie seulement, selon sa grandeur, deux moutons, deux douzaines de vieilles poules, & de vieux coqs, ou une douzaine de vieux dindons plumés, vuidés & écrasés. Après que toutes ces viandes auront été bien dégraissées, que vous aurez fait échauder & nettoyer séparément les pieds de veau & de mouton, jettez le tout dans une grande chaudiere de Teinturier; ajoutez-y la décoction de douze ou quinze livres de rapure de corne de cerf, que

vous aurez fait bouillir séparément, & que vous aurez passée toute chaude par la presse. Puis versez sur le tout la quantité de quatre seaux d'eau de fontaine. Fermez & couvrez exactement la chaudiere de son couvercle, dont vous luterez les bords avec de la pâte; chargez-le d'un poids de 50 à 60 livres. Faites bouillir les viandes à un feu doux & égal sans les écumer, pendant six heures & plus même, s'il est nécessaire, c'est-à-dire, jusqu'à ce qu'elles soient suffisamment cuites : ce qui se connoîtra quand les os se détacheront aisément. Pour lors vous en ôterez les plus gros : puis laissant toujours la chaudiere sur le feu pour entretenir les viandes dans une très-forte chaleur, vous les en retirerez aussi promptement que vous pourrez : vous les hacherez dans l'instant même, & les mettrez immédiatement après dans une grande presse garnie de plaques de fer chaudes pour en tirer tout le jus.

Dès que cette opération sera faite, vous joindrez ces extractions avec le bouillon chaud, qui sera resté dans la chaudiere : vous passerez au plus vîte le tout ensemble par un gros tamis de crin pour en séparer tout ce qu'il y auroit de grossier. Ensuite vous laisserez refroidir le tout, & vous en ôterez la graisse. Assaisonnez le bouillon de graisse avec une médiocre quantité de sel, de poivre blanc, & de clous de girofle en poudre. Faites-

le chauffer encore en le remuant ſans ceſſe avec une cuiller de bois jusqu'à ce qu'étant verſé ſur une aſſiette à froid, il ſe réduiſe en une gelée forte qui deviendra de couleur brune.

Otez le tout du feu, laiſſez-le refroidir à demi, & le verſez dans des vaiſſeaux de terre verniſſée, dont la profondeur ne ſera pas au delà de trois pouces. Sitôt que cette extraction ſera tout-à-fait refroidie, vous la mettrez ſécher, ſoit dans une étuve, ſoit dans un four après que le pain en aura été tiré, prenant garde ſur-tout qu'elle ne s'y brûle: elle y doit devenir auſſi dure que la colle forte, enſorte qu'elle puiſſe ſe rompre aiſément & ſous la main pour en former des tables du poids d'une ou deux onces. On les gardera pour s'en ſervir au beſoin dans des bouteilles de verre, ou dans des boîtes bien fermées & miſes dans un lieu ſec & frais. Les tablettes étant fondues ſont de bon goût, & peuvent ſervir à faire des bouillons ordinaires & des potages. Lorſqu'on a beſoin d'un bouillon on fait fondre dans une chopine d'eau depuis une once juſqu'à deux onces, ſelon que l'on veut le bouillon plus ou moins fort. L'uſage qu'on en fera doit être réglé ſur celui qui ſe fait des bouillons avec des viandes fraîches.

TACHES *ſur les habits. Moyen pour compoſer d'excellentes pierres à détacher,*

Prenez de la terre glaiſe dont ſe ſervent ordinairement les foulons pour les laines: cette terre ſera la baze de votre compoſition; vous y mêlerez environ un quart de ſoude. C'eſt la cendre calcinée d'une plante du même nom, qui croît particuliérement en Eſpagne aux environs de la ville d'Alicante: vous y mêlerez auſſi un quart de ſavon blanc: vous broyerez d'abord bien la ſoude avec le ſavon, en y mettant de l'eau comme ſur un marbre, comme on broie les couleurs; vous y mêlerez enſuite la terre glaiſe, & vous broyerez une ſeconde fois le tout enſemble pour en faire un compoſé dont vous ferez de petites boules de telle groſſeur qu'il vous plaira, & que vous laiſſerez bien ſécher. C'eſt de ces boules ou petites pierres dont il faudra ſe ſervir pour enlever les taches. On grattera cette pierre avec un couteau pour en faire tomber de la pouſſiere ſur la tache, & en frottant cette pouſſiere avec les doigts, on la fera pénétrer dans le drap ou l'étoffe, afin qu'elle puiſſe abſorber la graiſſe ou l'huile qui forme la tache. On l'y laiſſera quelque-temps, après quoi en frottant l'étoffe dans les mains, ou la battant avec une baguette, la tache, ſi elle n'eſt pas ancienne, diſparoîtra avec la pouſſiere, de façon à ne jamais reparoître.

Mais ſi la tache eſt vieille, & que la graiſſe ou l'huile ſe ſoient comme deſſéchées ſur l'étoffe, ou que la poudre y ait

aït fait une craſſe, en ce cas, comme les matieres qui forment la tache ne ſeroient pas aſſez onctueuſes pour être abſorbées par la pouſſiere de la pierre, il faudra mettre de cette pouſſiere dans de l'eau chaude ſur une aſſiette, & en faire une pâte claire qu'on appliquera bien chaude ſur la tache. La chaleur fera pénétrer la pouſſiere de la pierre avec l'eau dans le tiſſu de l'étoffe en même-temps qu'elle ramollira les matieres graſſes & huileuſes, qui par ce moyen ſeront facilement abſorbées par la pouſſiere. On laiſſera ſécher lentement le tout à l'ombre, parce que ce n'eſt qu'en ſéchant & avec le temps, que les abſorbans attirent les parties huileuſes ; on frottera enfin l'étoffe avec les mains & enſuite avec une vergette, & tout diſparoîtra : il faut tenir cette boule ou pierre dans un lieu ſec.

MOYEN *ſimple d'enlever les taches de cire ſur les étoffes.* On prend un peu de bonne eau-de-vie ou d'eſprit de vin, ou de lavande : on en met trois ou quatre gouttes ſur les taches qu'a faites la bougie, &, en les frottant enſuite avec la main, on en réduira toutes les parties en poudre. L'eau-de-vie & les autres liqueurs ſont des deſſicatifs qui abſorbent la partie onctueuſe de la cire, & laiſſent ſans liaiſon les autres qui ſe diviſent, & ſe ſéparent alors facilement, & qui tombent à terre quand on les frotte.

V

TACHES *de poix & de goudron, secret pour enlever ces sortes de taches.* Prenez de l'huile à brûler, délayez la tache de goudron sur le drap ou étoffe tachée, comme si vous vouliez laver la tache avec l'huile : par ce moyen le goudron sera enlevé ; ensuite vous enleverez l'huile avec un jaune d'œuf & de l'eau chaude, & il ne paroîtra plus rien.

AUTRE *secret pour ôter les taches d'encre & la rouille de dessus la toile, soit de lin, soit de coton.* Exposez la tache à la vapeur de l'eau bouillante : ensuite imbibez-là de jus d'oseille, ou de suc de citron, couvrez-là dessus & dessous avec du sel pilé bien menu, & faites ensorte que la toile en soit penétrée à l'endroit de la tache; puis mettez-la à la lessive ordinaire.

AUTRE *secret pour enlever toute sorte de taches sur les habits sans en altérer les couleurs.* On prend un jaune d'œuf, & l'on en met sur la tache : on applique ensuite une serviette ou autre linge blanc par dessus, & avec la main on prendra de l'eau qu'on aura fait chauffer aussi chaude qu'on pourra la souffrir, dont on imbibera bien le linge & toute l'étoffe. On frotte le tout ensemble un instant, & à deux ou trois reprises, en mettant à chaquefois de l'eau par dessus : après quoi on ôte le linge qui aura attiré le jaune

d'œuf avec lui, & aura enlevé la tache. On rince dans de l'eau claire l'endroit où étoit la tache, & on le laisse sécher à l'ombre. De cette façon il ne paroîtra plus rien, & quelque tache que ce puisse être, soit d'huile, de graisse, ou de cambouis, elle s'enlevera tout de suite. Mais si c'est une étoffe qui ait son premier lustre, elle le perdra par cette opération dans cet endroit. Pour le lui redonner promptement, on fait délayer de la gomme d'arabie dans de l'eau, & l'on en prend un peu dans la bouche qu'on jette sur l'endroit qu'on veut lustrer, en faisant faire à cette eau une espece de brouillard qui s'éparpille sur l'étoffe. Si l'on n'a pas l'adresse de la jetter ainsi d'une maniere égale & légere, on trempe le bout des poils d'une brosse dans l'eau gommée, en passant ensuite la main sur les poils on fait jaillir l'eau où l'on veut sur l'étoffe & dans la quantité suffisante.

Si c'est du drap, on passe la brosse dessus dans le même sens que le poil du drap, afin de lui donner son premier lustre. On applique dessus une feuille de papier sur laquelle on met d'autre drap ou étoffe que l'on charge avec une planche, un livre, ou autre chose de pesant, pour que cela seche sous presse, & le premier lustre se trouvera remis. Voilà la maniere de rendre le lustre à toute sorte d'étoffe, même à celle de soie : il faut bien peu de gomme dans l'eau pour cela. La seule

différence eſt qu'aux étoffes de ſoie, on ne ſe ſert pas de broſſe comme aux draps de laine pour en renverſer & coucher les poils.

SECRET *pour enlever les taches d'encre ſur le linge & ſur le papier.* Si c'eſt dans la ſaiſon du verjus, on en frottera la tache tout de ſuite, tandis que l'encre eſt fraîche, & elle s'enlevera. Au défaut de verjus on peut ſe ſervir d'oſeille, mais l'oſeille n'eſt pas ſi bonne. Ou bien prenez de l'eau claire dans laquelle vous aurez fait diſſoudre du ſel en égale quantité à l'eau, & frottez-en la tache. Enfin ſi la tache eſt ſeche, & que les ſels acides ne puiſſent pas l'enlever, ſervez-vous d'eau forte que vous mêlerez avec de l'eau commune pour ne pas brûler vos doigts ni le linge, & frottez-en la tache, elle s'emportera infailliblement. Toutes ſortes d'encres s'enlevent par ces différens moyens tant ſur le linge que ſur le papier, à l'exception de la ſeule véritable encre de la Chine, qui ne ſe peut effacer : ainſi cette derniere eſt la meilleure à employer ſi l'on veut s'aſſurer qu'on n'y pourra pas faire de fraude. L'encre d'Imprimerie réſiſte auſſi à tous les acides, mais elle ne peut ſoutenir les ſels ni les urines de certains animaux, tels que les chats. On a vu des livres dont l'impreſſion s'eſt effacée, parce que des chats y avoient piſſé, ou pour y avoir

laiſſé tomber de la ſaumure.

EAU *pour enlever toute ſorte de taches.* Mettez dans une bouteille deux livres d'eau de fontaine bien nette & bien pure avec gros comme une noix de cendres gravelées, gros comme une noiſette de potaſſe, & deux citrons coupés en tranches. Laiſſez digérer le tout pendant vingt-quatre heures : filtrez enſuite la liqueur, & la conſervez dans une bouteille bien bouchée.

On doit humecter la tache avec cette eau ; on frotte l'endroit, & on le lave incontinent avec de l'eau fraîche.

TAUPES. *Secret pour détruire les taupes dans les champs, prairies, jardins. Voici la recette.* Prenez deux ou trois douzaines de noix ſeches bien ſaines, que vous ferez bouillir pendant trois heures dans un chaudron avec quatre pintes de leſſive naturelle. Mettez une de ces noix que vous ouvrirez en deux dans chaque taupiere nouvellement faite, & ſi la taupe ne travaille plus dans le même endroit, ceſſez d'y en mettre, parce qu'alors on doit être aſſuré qu'elle a péri. Il eſt bon d'obſerver que quelquefois les rats qui ſe trouvent dans les campagnes mangent ces noix, & empêchent l'effet que l'on en attendoit par rapport aux taupes : alors il faut s'attacher à détruire ces rats par les moyens ordinaires : le ſecret pour dé-

truire les taupes a été trouvé par deux habitans d'Ostabac dans la Basse Navarre, & après en avoir fait des expériences réitérées en plusieurs endroits, ils sont venus à Paris pour communiquer leur secret: il a été publié par l'ordre du Gouvernement.

TEIGNES. *Remede contre les teignes qui rongent les étoffes de laine, soit meubles, ou habits, ou pelleteries.* Prenez une partie d'huile de térébenthine & deux parties d'esprit de vin : mêlez bien le tout ensemble : alors prenez une brosse ou vergette : humectez-la de cette composition & la passez légérement sur les meubles, tapisseries, fauteuils, housses & bois de lit, observant d'en faire entrer dans les jointures du bois. L'odeur forte de la térébenthine fait mourir les teignes & crever leurs œufs : on mêle l'esprit de vin avec la térébenthine, afin d'augmenter l'activité de la liqueur. Cette opération se fait dans le mois d'Avril : on doit fermer exactement les portes, les fenêtres, la cheminée pendant vingt-quatre heures pour empêcher l'odeur de s'évaporer trop promptement : il est encore plus sûr de la renouveller au mois d'Août.

Quant aux habits & étoffes serrées dans les armoires, on imbibe une feuille de papier de la liqueur ci-dessus, ou bien on en frotte avec la brosse un vieux morceau de laine qu'on place en-

tre quelques - uns des plis.

On préserve les pelleteries en les enveloppant d'un pareil papier huilé : on en met un dans les manchons, & jamais teigne n'en approchera.

Le même remede fait périr les puces & les punaises.

TROUPEAUX. *Moyen de préserver les troupeaux de la morsure des loups.* C'est un berger de Finlande qui l'a trouvé. Il prend les excrémens de ces animaux carnassiers, les laisse tremper dans l'eau pendant quelque-temps, & frotte de cette eau une fois par an ses moutons à la gorge, sur le dos & aux côtés.

VERS *qui rongent le bled. Moyen de garantir le bled de ces vers.* Il y a deux especes de vers qui détruisent également le bled, les uns blancs & les autres noirs. Le ver noir a six pieds, & court fort vîte. Sa bouche est garnie de deux pinces avec lesquelles il creuse & ronge le grain : il mange aussi de la farine, du ris, & autres denrées. Ces sortes de vers montent du bas des maisons en haut, se répandent de tous côtés & se multiplient considérablement. Le ver après avoir fait deux ou trois petits trous dans le grain, y pond un ou deux œufs, & sept jours après il en sort un ou deux petits vers qui se changent en Nymphes. Le ver blanc plus vorace encore, a pareillement six pieds très-

diſtincts. Il file une eſpece de toile, & ſa tête eſt munie de pinces qui lui ſervent à ronger non-ſeulement le bled, mais auſſi tout ce qu'il y rencontre. On voit ſur la fin de l'été ces vers ſe promener en grand nombre ſur les murs & les lambris des greniers pour y chercher un endroit à ſe cacher pendant leur transformation. Ils ſe nichent dans les crevaſſes des poutres, & y reſtent pendant l'hyver ſous la forme de Chryſalides ou de Nymphes. A la fin d'Avril, ou au mois de Mai, il en ſort un petit papillon dont les ailes ſont argentées & tachetées de noir. La femelle pond ſoixante œufs ou davantage, & les dépoſe dans les rides ou les crevaſſes du grain. Environ quinze jours après, les petits vers ſortis de ces œufs, commencent à creuſer & à ronger le bled. Ils travaillent enſuite à filer leur toile, & s'étendent quelquefois ſur tout un tas de bled. On a cherché bien des expédiens pour détruire ces vers, & ils ont été employés ſans ſuccès; voici les moyens preſcrits par le mémoire qui a été publié par la chambre Electorale d'Hanovre.

Les ouvertures par leſquelles on donne de l'air au grenier, ne doivent pas être élevées de plus d'un pied, ou d'un pied & demi au deſſus du plancher, autrement le bled n'eſt pas ſuffiſamment airé. Il faut auſſi ne leur donner qu'un pied de hauteur & de largeur. Les volets

volets de ces ouvertures ne doivent pas s'ouvrir de côté, mais par le bas & en dehors, de maniere qu'étant soutenus avec un morceau de bois, ils forment une sorte d'auvent à chaque ouverture. On garantit par là le grenier du soleil & de la pluie, & l'on y introduit un air vif & frais. Ces ouvertures n'empêchent pas que, pour éclairer l'endroit, on ne puisse faire quelques fenêtres qu'on aura soin de griller pour en défendre l'entrée aux oiseaux. Depuis le premier Avril jusqu'à la fin de Septembre, il faut retourner le bled deux fois par semaine, & balayer exactement les greniers. Il suffit dans les autres mois de prendre ce soin une fois par semaine. Quand le ver noir a déjà infecté le bled, on arrête le progrès de la destruction en faisant repasser ce grain par le van. Le bled étant bien nettoyé, on le remue tous les jours pendant quelque-temps, ce qui fait bientôt déserter les vers. Il est bon de faire blanchir les murs du grenier, du moins par le bas, pour mieux découvrir & balayer ces insectes. Vers le commencement des chaleurs on doit observer les vers quand ils sortent des murs ou de la terre sous laquelle ils ont été cachés, pour les empêcher de monter. On peut encore enduire tout le tour du grenier par le pied, de trois ou quatre pouces de goudron ou de térébenthine, ce qui arrête ces insectes dans leur course. En prenant tous ces soins, on est

sûr de conserver son bled en bon état, & de sauver celui qui étoit déjà infecté des vers.

VERS DE TERRE. *Les vers de terre percent les écorces tendres des racines, ce qui fait périr les plantes : ils entraînent même pendant la nuit les jeunes plantes dans leurs trous. Moyen de les détruire.* Il faut répandre sur les couches de terre, du fumier de cheval menu & presque pourri : les vers s'amuseront avec ce fumier, & l'emporteront la nuit dans leurs trous : on verra même en peu de temps que tout le fumier aura disparu. Si on veut les exterminer tout-à-fait, on fera bouillir dans de l'eau des feuilles de Noyers, ou écorces vertes des noix, & après avoir laissé refroidir cette eau on en arrosera les couches dont on veut chasser les vers. On les verra sortir tous une minute après : on les amasse alors dans un vase plein d'eau, & on les y laisse mourir.

VERS *qui rongent les étoffes de laine. Moyen nouvellement découvert de garantir les étoffes de la piquûre des vers.* 1°. Il faut bien dégraisser les laines que l'on veut employer, ensuite il faut les passer à l'huile de térébenthine : après quoi on les met à la teinture. Elles y perdent l'odeur forte & pénétrante que l'huile leur avoit donnée, & prennent encore mieux les couleurs que celles qui n'ont pas re-

çu cette préparation. La perſonne à qui l'on eſt redevable de cette utile découverte a expoſé pendant une année entiere des étoffes ainſi préparées aux irruptions d'une multitude de vers qu'elle avoit ramaſſés exprès pour cela : non-ſeulement ils ont tous péri ſans endommager les étoffes, mais encore aucun autre inſecte n'eſt venu y dépoſer ſes œufs.

VERS *dans les livres. Moyen ſimple pour préſerver les livres de la moiſiſſure ou de la piquûre des vers.* Lorſqu'on apperçoit quelque livre atteint, ſoit dans la couverture, ſoit dans le corps du volume, il faut verſer deſſus de la poudre de *coloquinte*, & en garder à cet effet dans une petite phiole bouchée d'un morceau de parchemin percé de pluſieurs trous : il faut auſſi de temps en temps battre les livres pour en faire ſortir la pouſſiere, & renouveller la coloquinte.

VERS *dans les fourrures. Pour préſerver des vers toute ſorte de fourrures, il faut ſe ſervir du camphre, & voici la maniere.* Dès le mois d'Avril on doit faire battre avec une baguette les fourrures & les manchons : enſuite les envelopper ſans les preſſer dans un drap, ou telle autre piece de linge, & mettre entre les plis une once de camphre groſſiérement pulvériſé. Après quoi on enferme le tout dans un coffre ou dans une ar-

moire bien fermée. Les vers ni les mittes ne s'y mettront jamais. Quand on veut reprendre ses fourrures, il faut encore les faire battre & les exposer pendant vingt-quatre heures à l'air pour faire évaporer l'odeur du camphre. Le poivre noir mis en poudre, mêlé avec le camphre, est encore un bon remede pour les fourrures à poil long.

VIN. *Maniere de dégraisser le vin en vingt-quatre heures, & de clarifier dans le même espace de temps celui qui a été troublé.* Il y a des vins qui après avoir été conservés un certain temps deviennent aussi gras que de l'huile, & sont très-désagréables à boire. Pour réparer ce mal, prenez des raiforts, raves ou radis, & après les avoir bien pelés, raclez-les bien menus, & jettez-les dans votre tonneau par la bonde. Ou bien jettez dans le tonneau une chopine de la meilleure huile d'olive que vous pourrez trouver. L'une & l'autre de ces deux méthodes produira sur votre vin un effet surprenant.

Si votre vin est devenu trouble, soit pour avoir été remué ou autrement, il y a un moyen bien simple pour remédier à cet inconvénient. Il ne s'agit que de jetter dans le tonneau de la raclure de bois de sarment, ou bien si vous l'aimez mieux, prenez une douzaine de blancs d'œufs, avec environ pour un sol d'alun en poudre : battez & mêlez bien le tout

ensemble, & jettez-le dans le tonneau par le bondon : remuez le tout avec un bâton, & laissez-le reposer ensuite, votre vin s'éclaircira en vingt-quatre heures & deviendra aussi fin que le vin vieux le plus clair. L'une & l'autre de ces méthodes n'ont jamais manqué de réussir.

VIN. *Moyen de découvrir si le vin a été édulcoré avec de la litharge.* Prenez de la lessive de chaux vive & d'orpiment : mettez-en six gouttes dans une once de vin : il se troublera & deviendra noir comme l'encre. Ou bien versez dix gouttes d'huile de vitriol sur trois onces de vin, s'il y a de la litharge il deviendra blanc comme du petit lait.

MOYEN *de colorer le vin.* Otez deux ou trois bouteilles de vin de la piece : prenez une demi-douzaine d'œufs : cassez-les dans un plat ; mettez-y une bouteille d'eau, & broyez le tout ensemble, blanc, jaune, coquille : mettez le tout dans la piece, remuez avec un bâton, puis remplissez la piece de vin, & laissez-la reposer quelques jours.

VIN *factice, ou maniere d'avoir à peu de frais une boisson imitant le vin.* Prenez trente livres de raisin cuit au soleil ; séparez les grains de la grappe ; mettez-les dans un tonneau où il y ait eu récemment du vin, & ôtez-en le bondon.

Verſez ſur ces raiſins de l'eau de riviere, ou de fontaine juſqu'à ce que le vaiſſeau ſoit plein. Jettez-y un bon pot d'eau-de-vie que vous mêlerez bien avec l'eau : laiſſez fermenter le tout pendant vingt-quatre heures avant de remettre le bondon au tonneau. Au bout de ſix ſemaines vous aurez une boiſſon uſuelle, d'un goût agréable.

VINAIGRE. *Moyen de faire du vinaigre ſans vin.* Comme on n'a point dans tous les pays du vinaigre de vin, ou que bien des gens ne le ſavent point faire, le ſecret ſuivant pourra être utile aux uns & aux autres. La recette n'eſt point une compoſition. Il s'agit de tirer la ſeve du poirier ſauvage & du chêne dans les temps qu'elle monte, au printemps & dans l'automne. On fait à l'arbre, du côté du Midi, à hauteur d'eſtomac, une inciſion de haut en bas de la longueur d'environ quatre pouces : on ouvre un peu l'écorce de part & d'autre, & au bas de la fente on pique dans le bois une lame de couteau ſans manche, ou autre pareil inſtrument, au deſſous de laquelle on met un vaſe de terre, de faïance, ou de verre, & non de bois ni d'aucun métal. La ſeve coule par la lame dans le vaiſſeau. On guérit l'arbre de l'inciſion, en le frottant en cet endroit de terre ſeche ou de cendres.

On peut tirer de chaque arbre juſqu'à

six pintes de ſeve, meſure de Paris, ſans trop le fatiguer. Celle du poirier ſauvage vaut mieux que celle du chêne ; on paſſe cette ſeve dans un linge fin, & tout de ſuite on la met dans une bouteille de verre ou de grès. Il faut la laiſſer repoſer ainſi trois mois : on la tirera enſuite au clair de deſſus ſon marc, & on l'employera partout où l'on aura beſoin : plus ce vinaigre eſt vieux, meilleur il eſt. Il conſerve les corps sains & entiers ; on y confit toute ſorte d'herbes, de légumes, comme haricots, concombres & autres.

VITRES. *Maſtic pour les vitres, & propre auſſi aux vaiſſeaux.* Il faut prendre une demi-livre de blanc d'Eſpagne, un quarteron de céruſe, une once & demie de litharge, & une pinte d'huile de lin. Il faut d'abord réduire en poudre fine & tamiſée le blanc d'Eſpagne & la céruſe que l'on tient prête ſur une table ou dans une terrine pour l'employer dans la ſuite : on jette la litharge dans l'huile, & après avoir fait bouillir cette huile, on la retire du feu, & on la laiſſe refroidir. Lorſqu'elle eſt au point qu'on peut la toucher ſans danger, on la verſe peu-à-peu ſur les matieres en poudre que l'on a eu ſoin de bien mêler, & on en fait une pâte à laquelle on donne telle forme qu'on veut. Cette pâte ſe ſeche en la conſervant, mais lorſqu'on en veut faire uſage, il ſuffit de la manier entre ſes doigts, & elle devient

aussi molle que du beurre : c'est alors qu'on peut l'employer. On s'en sert avec succès pour mastiquer les vitres dans tous les endroits où l'on est loin des vitriers, & que souvent on ne voudroit pas faire venir pour une petite réparation ; & on n'a pas besoin de colle ni de papier, ni même d'arrêter les vitres avec des pointes. Ce mastic est encore propre à enduire les fentes des vaisseaux de bois, quelque liqueur qu'ils contiennent, & l'on ne doit point craindre qu'il s'écaille dans les mouvemens que l'on peut donner au vaisseau, soit en le voiturant ou en le roulant.

VOLAILLE. *Machine pour engraisser la volaille en huit jours.* Cette piece a la forme d'une fontaine d'environ quatre pieds de haut, & communique à la volaille par son robinet ou tuyau. La pâte est préparée de la maniere suivante. Prenez de la farine d'orge bien fine, délayez-la dans du lait bien chaud, ou bouilli, jusqu'à ce qu'elle devienne comme de la crême nouvelle, afin que rien ne bouche le tuyau : mettez-la ensuite dans la machine : elle sert de boire & de manger. Prenez la volaille par les pattes ou ailes ; ouvrez-lui le bec, & insinuez le tuyau sur la langue en tenant l'animal ferme, de crainte qu'il ne se retire. Pour un dindon poussez le tuyau environ trois pouces ; pour chapon & poule deux pouces ; pour

un pigeon à proportion. Cette opération se fera deux fois par jour, & aux mêmes heures. Si l'on veut mettre plus de temps à engraisser, il faut couper le lait avec de l'eau chaude, & laver en tout temps la machine avec de l'eau chaude.

MANIERE *de faire cuire une volaille sans broche & sans feu.* Commencez par apprêter & larder votre volaille comme à l'ordinaire. Ensuite farcissez-la de bon beurre avec de la sauge : passez au travers un morceau d'acier rougi au feu, de la longueur de la volaille, & de la forme à-peu-près d'un rouleau de pâtissier. Mettez après cela votre volaille dans une boîte de fer blanc bien fermée : au bout de deux heures elle sera cuite. Cette méthode peut être fort commode pour des Officiers en route, qui pourront par ce moyen porter avec eux leur dîner tout cuit.

Fin de la seconde Partie.



L'ALBERT MODERNE.

TROISIEME PARTIE.

L'AGRÉMENT.

Secrets qui ont pour objet les choses de pur agrément ou d'amusement, comme les liqueurs, les fleurs, la teinture & autres, le tout arrangé par ordre de matieres.

Sur les liqueurs, Glaces, Liqueurs Glacées, Crêmes, &c.

MANIERE *de faire glacer les crêmes & les autres liqueurs pour les desserts.* Après avoir préparé le liquide que l'on veut glacer, on prend de la glace ou de la neige gardée dans une glaciere. Si c'est de la glace on la pile; on y joint un tiers de sel marin,

ou de ſel ammoniac, ou de ſalpêtre, ou de ſucre ordinaire, ou de la chaux vive, ou du ſel de ſoude appellé *Varech*, provenant de la cendre de l'algue & autres plantes marines que l'on brûle en Normandie. On brouille promptement ce mêlange, & l'on y plonge un vaſe cylindrique de fer-blanc, dans lequel on aura renfermé la liqueur qui doit être congelée. Pour hâter la congellation on agite continuellement le vaiſſeau qui doit être ſurmonté d'un anneau aſſez large pour y pouvoir paſſer la main, & faire aiſément tourner le cylindre. A meſure que la glace s'attache aux parois intérieures du vaſe, on a ſoin de la ratiſſer, afin que les parties qui ſont au centre, prennent la place de celles qui ſont déjà glacées, & ſe gelent à leur tour en approchant de l'endroit où regne le plus grand froid. Le point où il faut s'arrêter, de peur que la liqueur ne devienne glaçon, eſt celui où elle à pris la conſiſtance de la neige.

RATAFIA. *Maniere de faire le ratafia de ceriſes à la Provençale.* Choiſiſſez les meilleures ceriſes que vous pourrez : on appelle à Paris ceriſes ce qui ſe nomme guignes dans beaucoup de Provinces. La vraie ceriſe eſt rouge, elle a la queue courte, & eſt un peu aigre au goût : ce qui dans certaines Provinces, comme le Lyonnois, le Languedoc, &c., lui fait donner le nom de griot-

te, & on y appelle cerise ce que l'on nomme guigne à Paris. La cerise est beaucoup moins aigre lorsqu'elle est bien mûre. Les cerises sont moins sujettes aux vers que les autres fruits à noyaux. Les grosses cerises à courtes queues, telles qu'il en vient dans la vallée de Montmorenci à quatre lieues de Paris, sont les plus estimées pour faire le ratafia. Mais au défaut de celles-là on peut se servir de cerises communes, en faisant toujours choix des meilleures, des plus mûres, & de celles qui n'auront aucune tache. On aura soin de leur ôter la queue en prenant bien garde de les froisser.

Quand vos cerises seront ainsi préparées, vous en mettrez le poids d'une livre dans une pinte de vin rouge, mesure de Paris, le plus excellent & le plus naturel que vous pourrez avoir. Vous laisserez infuser les cerises dans ce vin pendant l'espace de trois semaines, dans une cruche ou bouteille bouchée bien exactement, que vous exposerez pendant ce temps au plus grand soleil, & que vous retirerez pendant les nuits. Après ce temps vous séparerez les cerises du vin, & vous les écraserez en les pressant dans un linge pour en exprimer tout le jus. Vous mêlerez ensuite ce jus avec le vin : vous mesurerez le tout ensemble, & vous y joindrez le tiers d'eau-de-vie, c'est-à-dire chopine sur trois chopines de vin & de jus, avec demi-livre de sucre par pinte.

Vous exposerez de nouveau tout ce mêlange au soleil le plus chaud, pendant le même-temps de trois semaines, ayant soin de ne laisser jamais la bouteille passer la nuit dehors, parce que cela diminueroit l'effet de la fermentation. Il ne sera pas nécessaire de remuer la bouteille tous les jours, comme font quelques-uns. Mais après ce temps expiré, on passera le tout à la chausse d'hypocrate, ou au travers d'un sachet de papier brouillard, ou d'un linge plié en plusieurs doubles. Le ratafia se trouvera parfaitement clarifié, & pour le conserver on le mettra dans des bouteilles bien bouchées qu'on gardera à la cave jusqu'à ce qu'on veuille en faire usage. Il y a des personnes qui concassent les noyaux des cerises lorsqu'on les écrase pour en exprimer le jus, & qui en retirent les amandes qu'ils mettent dans la liqueur. On peut suivre ces pratiques qui donnent un bon goût à la liqueur; mais cela fait un ratafia différent du premier, quoique d'ailleurs excellent.

On a observé, par expérience, que ce ratafia de cerises étoit très-stomacal, & fort bon pour les personnes qui sont attaquées de maux de cœur. Il en faut prendre peu à la fois, un demi-verre au plus suffit ordinairement.

MANIERE *de faire le ratafia d'œillet à la Provençale.* Prenez de petits œillets jaspés, ou peints de différentes couleurs,

TACHES *de poix & de goudron, secret pour enlever ces sortes de taches.* Prenez de l'huile à brûler, délayez la tache de goudron sur le drap ou étoffe tachée, comme si vous vouliez laver la tache avec l'huile : par ce moyen le goudron sera enlevé ; ensuite vous enleverez l'huile avec un jaune d'œuf & de l'eau chaude, & il ne paroîtra plus rien.

AUTRE *secret pour ôter les taches d'encre & la rouille de dessus la toile, soit de lin, soit de coton.* Exposez la tache à la vapeur de l'eau bouillante : ensuite imbibez-là de jus d'oseille, ou de suc de citron, couvrez-là dessus & dessous avec du sel pilé bien menu, & faites ensorte que la toile en soit penétrée à l'endroit de la tache ; puis mettez-la à la lessive ordinaire.

AUTRE *secret pour enlever toute sorte de taches sur les habits sans en altérer les couleurs.* On prend un jaune d'œuf, & l'on en met sur la tache : on applique ensuite une serviette ou autre linge blanc par dessus, & avec la main on prendra de l'eau qu'on aura fait chauffer aussi chaude qu'on pourra la souffrir, dont on imbibera bien le linge & toute l'étoffe. On frotte le tout ensemble un instant, & à deux ou trois reprises, en mettant à chaquefois de l'eau par dessus : après quoi on ôte le linge, qui aura attiré le jaune

d'œuf avec lui, & aura enlevé la tache. On rince dans de l'eau claire l'endroit où étoit la tache, & on le laisse sécher à l'ombre. De cette façon il ne paroîtra plus rien, & quelque tache que ce puisse être, soit d'huile, de graisse, ou de cambouis, elle s'enlevera tout de suite. Mais si c'est une étoffe qui ait son premier lustre, elle le perdra par cette opération dans cet endroit. Pour le lui redonner promptement, on fait délayer de la gomme d'arabie dans de l'eau, & l'on en prend un peu dans la bouche qu'on jette sur l'endroit qu'on veut lustrer, en faisant faire à cette eau une espece de brouillard qui s'éparpille sur l'étoffe. Si l'on n'a pas l'adresse de la jetter ainsi d'une maniere égale & légere, on trempe le bout des poils d'une brosse dans l'eau gommée, en passant ensuite la main sur les poils on fait jaillir l'eau où l'on veut sur l'étoffe & dans la quantité suffisante.

Si c'est du drap, on passe la brosse dessus dans le même sens que le poil du drap, afin de lui donner son premier lustre. On applique dessus une feuille de papier sur laquelle on met d'autre drap ou étoffe que l'on charge avec une planche, un livre, ou autre chose de pesant, pour que cela seche sous presse, & le premier lustre se trouvera remis. Voilà la maniere de rendre le lustre à toute sorte d'étoffe, même à celle de soie : il faut bien peu de gomme dans l'eau pour celà. La seule

différence eſt qu'aux étoffes de ſoie, on ne ſe ſert pas de broſſe comme aux draps de laine pour en renverſer & coucher les poils.

SECRET *pour enlever les taches d'encre ſur le linge & ſur le papier.* Si c'eſt dans la ſaiſon du verjus, on en frottera la tache tout de ſuite, tandis que l'encre eſt fraîche, & elle s'enlevera. Au défaut de verjus on peut ſe ſervir d'oſeille, mais l'oſeille n'eſt pas ſi bonne. Ou bien prenez de l'eau claire dans laquelle vous aurez fait diſſoudre du ſel en égale quantité à l'eau, & frottez-en la tache. Enfin ſi la tache eſt ſeche, & que les ſels acides ne puiſſent pas l'enlever, ſervez-vous d'eau forte que vous mêlerez avec de l'eau commune pour ne pas brûler vos doigts ni le linge, & frottez-en la tache, elle s'emportera infailliblement. Toutes ſortes d'encres s'enlevent par ces différens moyens tant ſur le linge que ſur le papier, à l'exception de la ſeule véritable encre de la Chine, qui ne ſe peut effacer : ainſi cette derniere eſt la meilleure à employer ſi l'on veut s'aſſurer qu'on n'y pourra pas faire de fraude. L'encre d'Imprimerie réſiſte auſſi à tous les acides, mais elle ne peut ſoutenir les ſels ni les urines de certains animaux, tels que les chats. On a vu des livres dont l'impreſſion s'eſt effacée, parce que des chats y avoient piſſé, ou pour y avoir

laissé tomber de la saumure.

EAU *pour enlever toute sorte de taches.* Mettez dans une bouteille deux livres d'eau de fontaine bien nette & bien pure avec gros comme une noix de cendres gravelées, gros comme une noisette de potasse, & deux citrons coupés en tranches. Laissez digérer le tout pendant vingt-quatre heures : filtrez ensuite la liqueur, & la conservez dans une bouteille bien bouchée.

On doit humecter la tache avec cette eau ; on frotte l'endroit, & on le lave incontinent avec de l'eau fraîche.

TAUPES. *Secret pour détruire les taupes dans les champs, prairies, jardins. Voici la recette.* Prenez deux ou trois douzaines de noix seches bien saines, que vous ferez bouillir pendant trois heures dans un chaudron avec quatre pintes de lessive naturelle. Mettez une de ces noix que vous ouvrirez en deux dans chaque taupiere nouvellement faite, & si la taupe ne travaille plus dans le même endroit, cessez d'y en mettre, parce qu'alors on doit être assuré qu'elle a péri. Il est bon d'observer que quelquefois les rats qui se trouvent dans les campagnes mangent ces noix, & empêchent l'effet que l'on en attendoit par rapport aux taupes : alors il faut s'attacher à détruire ces rats par les moyens ordinaires : le secret pour dé-

truire les taupes a été trouvé par deux habitans d'Ostabac dans la Basse Navarre, & après en avoir fait des expériences réitérées en plusieurs endroits, ils sont venus à Paris pour communiquer leur secret: il a été publié par l'ordre du Gouvernement.

TEIGNES. *Remede contre les teignes qui rongent les étoffes de laine, soit meubles, ou habits, ou pelleteries.* Prenez une partie d'huile de térébenthine & deux parties d'esprit de vin : mêlez bien le tout ensemble : alors prenez une brosse ou vergette : humectez-la de cette composition & la passez légérement sur les meubles, tapisseries, fauteuils, housses & bois de lit, observant d'en faire entrer dans les jointures du bois. L'odeur forte de la térébenthine fait mourir les teignes & crever leurs œufs : on mêle l'esprit de vin avec la térébenthine, afin d'augmenter l'activité de la liqueur. Cette opération se fait dans le mois d'Avril : on doit fermer exactement les portes, les fenêtres, la cheminée pendant vingt-quatre heures pour empêcher l'odeur de s'évaporer trop promptement : il est encore plus sûr de la renouveller au mois d'Août.

Quant aux habits & étoffes serrées dans les armoires, on imbibe une feuille de papier de la liqueur ci-dessus, ou bien on en frotte avec la brosse un vieux morceau de laine qu'on place en-

tre quelques-uns des plis.

On préserve les pelleteries en les enveloppant d'un pareil papier huilé : on en met un dans les manchons, & jamais teigne n'en approchera.

Le même remede fait périr les puces & les punaises.

TROUPEAUX. *Moyen de préserver les troupeaux de la morsure des loups.* C'est un berger de Finlande qui l'a trouvé. Il prend les excrémens de ces animaux carnassiers, les laisse tremper dans l'eau pendant quelque-temps, & frotte de cette eau une fois par an ses moutons à la gorge, sur le dos & aux côtés.

VERS *qui rongent le bled. Moyen de garantir le bled de ces vers.* Il y a deux especes de vers qui détruisent également le bled, les uns blancs & les autres noirs. Le ver noir a six pieds, & court fort vîte. Sa bouche est garnie de deux pinces avec lesquelles il creuse & ronge le grain : il mange aussi de la farine, du ris, & autres denrées. Ces sortes de vers montent du bas des maisons en haut, se répandent de tous côtés & se multiplient considérablement. Le ver après avoir fait deux ou trois petits trous dans le grain, y pond un ou deux œufs, & sept jours après il en sort un ou deux petits vers qui se changent en Nymphes. Le ver blanc plus vorace encore, a pareillement six pieds très-

diſtincts. Il file une eſpece de toile, & ſa tête eſt munie de pinces qui lui ſervent à ronger non-ſeulement le bled, mais auſſi tout ce qu'il y rencontre. On voit ſur la fin de l'été ces vers ſe promener en grand nombre ſur les murs & les lambris des greniers pour y chercher un endroit à ſe cacher pendant leur transformation. Ils ſe nichent dans les crevaſſes des poutres, & y reſtent pendant l'hyver ſous la forme de Chryſalides ou de Nymphes. A la fin d'Avril, ou au mois de Mai, il en ſort un petit papillon dont les ailes ſont argentées & tachetées de noir. La femelle pond ſoixante œufs ou davantage, & les dépoſe dans les rides ou les crevaſſes du grain. Environ quinze jours après, les petits vers ſortis de ces œufs, commencent à creuſer & à ronger le bled. Ils travaillent enſuite à filer leur toile, & s'étendent quelquefois ſur tout un tas de bled. On a cherché bien des expédiens pour détruire ces vers, & ils ont été employés ſans ſuccès ; voici les moyens preſcrits par le mémoire qui a été publié par la chambre Electorale d'Hanovre.

Les ouvertures par leſquelles on donne de l'air au grenier, ne doivent pas être élevées de plus d'un pied, ou d'un pied & demi au deſſus du plancher, autrement le bled n'eſt pas ſuffiſamment airé. Il faut auſſi ne leur donner qu'un pied de hauteur & de largeur. Les

volets

volets de ces ouvertures ne doivent pas s'ouvrir de côté, mais par le bas & en dehors, de maniere qu'étant soutenus avec un morceau de bois, ils forment une sorte d'auvent à chaque ouverture. On garantit par là le grenier du soleil & de la pluie, & l'on y introduit un air vif & frais. Ces ouvertures n'empêchent pas que, pour éclairer l'endroit, on ne puisse faire quelques fenêtres qu'on aura soin de griller pour en défendre l'entrée aux oiseaux. Depuis le premier Avril jusqu'à la fin de Septembre, il faut retourner le bled deux fois par semaine, & balayer exactement les greniers. Il suffit dans les autres mois de prendre ce soin une fois par semaine. Quand le ver noir a déjà infecté le bled, on arrête le progrès de la destruction en faisant repasser ce grain par le van. Le bled étant bien nettoyé, on le remue tous les jours pendant quelque-temps, ce qui fait bientôt déserter les vers. Il est bon de faire blanchir les murs du grenier, du moins par le bas, pour mieux découvrir & balayer ces insectes. Vers le commencement des chaleurs on doit observer les vers quand ils sortent des murs ou de la terre sous laquelle ils ont été cachés, pour les empêcher de monter. On peut encore enduire tout le tour du grenier par le pied, de trois ou quatre pouces de goudron ou de térébenthine, ce qui arrête ces insectes dans leur course. En prenant tous ces soins, on est

sûr de conserver son bled en bon état, & de sauver celui qui étoit déjà infecté des vers.

VERS DE TERRE. *Les vers de terre percent les écorces tendres des racines, ce qui fait périr les plantes : ils entraînent même pendant la nuit les jeunes plantes dans leurs trous. Moyen de les détruire.* Il faut répandre sur les couches de terre, du fumier de cheval menu & presque pourri : les vers s'amuseront avec ce fumier, & l'emporteront la nuit dans leurs trous : on verra même en peu de temps que tout le fumier aura disparu. Si on veut les exterminer tout-à-fait, on fera bouillir dans de l'eau des feuilles de Noyers, ou écorces vertes des noix, & après avoir laissé refroidir cette eau on en arrosera les couches dont on veut chasser les vers. On les verra sortir tous une minute après : on les amasse alors dans un vase plein d'eau, & on les y laisse mourir.

VERS *qui rongent les étoffes de laine. Moyen nouvellement découvert de garantir les étoffes de la piqûre des vers.* 1°. Il faut bien dégraisser les laines que l'on veut employer, ensuite il faut les passer à l'huile de térébenthine : après quoi on les met à la teinture. Elles y perdent l'odeur forte & pénétrante que l'huile leur avoit donnée, & prennent encore mieux les couleurs que celles qui n'ont pas re-

çu cette préparation. La personne à qui l'on est redevable de cette utile découverte a exposé pendant une année entiere des étoffes ainsi préparées aux irruptions d'une multitude de vers qu'elle avoit ramassés exprès pour cela : non-seulement ils ont tous péri sans endommager les étoffes, mais encore aucun autre insecte n'est venu y déposer ses œufs.

VERS *dans les livres. Moyen simple pour préserver les livres de la moisissure ou de la piquûre des vers.* Lorsqu'on apperçoit quelque livre atteint, soit dans la couverture, soit dans le corps du volume, il faut verser dessus de la poudre de *coloquinte*, & en garder à cet effet dans une petite phiole bouchée d'un morceau de parchemin percé de plusieurs trous : il faut aussi de temps en temps battre les livres pour en faire sortir la poussiere, & renouveller la coloquinte.

VERS *dans les fourrures. Pour préserver des vers toute sorte de fourrures, il faut se servir du camphre, & voici la maniere.* Dès le mois d'Avril on doit faire battre avec une baguette les fourrures & les manchons : ensuite les envelopper sans les presser dans un drap, ou telle autre piece de linge, & mettre entre les plis une once de camphre grossiérement pulvérisé. Après quoi on enferme le tout dans un coffre ou dans une ar-

moire bien fermée. Les vers ni les mittes ne s'y mettront jamais. Quand on veut reprendre ses fourrures, il faut encore les faire battre & les exposer pendant vingt-quatre heures à l'air pour faire évaporer l'odeur du camphre. Le poivre noir mis en poudre, mêlé avec le camphre, est encore un bon remede pour les fourrures à poil long.

VIN. *Maniere de dégraisser le vin en vingt-quatre heures, & de clarifier dans le même espace de temps celui qui a été troublé.* Il y a des vins qui après avoir été conservés un certain temps deviennent aussi gras que de l'huile, & sont très-désagréables à boire. Pour réparer ce mal, prenez des raiforts, raves ou radis, & après les avoir bien pelés, raclez-les bien menus, & jettez-les dans votre tonneau par la bonde. Ou bien jettez dans le tonneau une chopine de la meilleure huile d'olive que vous pourrez trouver. L'une & l'autre de ces deux méthodes produira sur votre vin un effet surprenant.

Si votre vin est devenu trouble, soit pour avoir été remué ou autrement, il y a un moyen bien simple pour remédier à cet inconvénient. Il ne s'agit que de jetter dans le tonneau de la raclure de bois de sarment, ou bien si vous l'aimez mieux, prenez une douzaine de blancs d'œufs, avec environ pour un sol d'alun en poudre : battez & mêlez bien le tout

ensemble, & jettez-le dans le tonneau par le bondon : remuez le tout avec un bâton, & laissez-le reposer ensuite, votre vin s'éclaircira en vingt-quatre heures & deviendra aussi fin que le vin vieux le plus clair. L'une & l'autre de ces méthodes n'ont jamais manqué de réussir.

VIN. *Moyen de découvrir si le vin a été édulcoré avec de la litharge.* Prenez de la lessive de chaux vive & d'orpiment : mettez-en six gouttes dans une once de vin : il se troublera & deviendra noir comme l'encre. Ou bien versez dix gouttes d'huile de vitriol sur trois onces de vin, s'il y a de la litharge il deviendra blanc comme du petit lait.

MOYEN *de colorer le vin.* Otez deux ou trois bouteilles de vin de la piece : prenez une demi-douzaine d'œufs : cassez-les dans un plat ; mettez-y une bouteille d'eau, & broyez le tout ensemble, blanc, jaune, coquille : mettez le tout dans la piece, remuez avec un bâton, puis remplissez la piece de vin, & laissez-la reposer quelques jours.

VIN *factice, ou maniere d'avoir à peu de frais une boisson imitant le vin.* Prenez trente livres de raisin cuit au soleil ; séparez les grains de la grappe ; mettez-les dans un tonneau où il y ait eu récemment du vin, & ôtez-en le bondon.

Verſez ſur ces raiſins de l'eau de riviere, ou de fontaine juſqu'à ce que le vaiſſeau ſoit plein. Jettez-y un bon pot d'eau-de-vie que vous mêlerez bien avec l'eau : laiſſez fermenter le tout pendant vingt-quatre heures avant de remettre le bondon au tonneau. Au bout de ſix ſemaines vous aurez une boiſſon uſuelle, d'un goût agréable.

VINAIGRE. *Moyen de faire du vinaigre ſans vin.* Comme on n'a point dans tous les pays du vinaigre de vin, ou que bien des gens ne le ſavent point faire, le ſecret ſuivant pourra être utile aux uns & aux autres. La recette n'eſt point une compoſition. Il s'agit de tirer la ſeve du poirier ſauvage & du chêne dans les temps qu'elle monte, au printemps & dans l'automne. On fait à l'arbre, du côté du Midi, à hauteur d'eſtomac, une inciſion de haut en bas de la longueur d'environ quatre pouces : on ouvre un peu l'écorce de part & d'autre, & au bas de la fente on pique dans le bois une lame de couteau ſans manche, ou autre pareil inſtrument, au deſſous de laquelle on met un vaſe de terre, de faïance, ou de verre, & non de bois ni d'aucun métal. La ſeve coule par la lame dans le vaiſſeau. On guérit l'arbre de l'inciſion, en le frottant en cet endroit de terre ſeche ou de cendres.

On peut tirer de chaque arbre juſqu'à

fix pintes de feve, mefure de Paris, fans trop le fatiguer. Celle du poirier fauvage vaut mieux que celle du chêne ; on paffe cette feve dans un linge fin, & tout de fuite on la met dans une bouteille de verre ou de grès. Il faut la laiffer repofer ainfi trois mois : on la tirera enfuite au clair de deffus fon marc, & on l'employera partout où l'on aura befoin : plus ce vinaigre eft vieux, meilleur il eft. Il conferve les corps fains & entiers ; on y confit toute forte d'herbes, de légumes, comme haricots, concombres & autres.

VITRES. *Maftic pour les vitres, & propre auffi aux vaiffeaux.* Il faut prendre une demi-livre de blanc d'Efpagne, un quarteron de cérufe, une once & demie de litharge, & une pinte d'huile de lin. Il faut d'abord réduire en poudre fine & tamifée le blanc d'Efpagne & la cérufe que l'on tient prête fur une table ou dans une terrine pour l'employer dans la fuite : on jette la litharge dans l'huile, & après avoir fait bouillir cette huile, on la retire du feu, & on la laiffe refroidir. Lorfqu'elle eft au point qu'on peut la toucher fans danger, on la verfe peu-à-peu fur les matieres en poudre que l'on a eu foin de bien mêler, & on en fait une pâte à laquelle on donne telle forme qu'on veut. Cette pâte fe feche en la confervant, mais lorfqu'on en veut faire ufage, il fuffit de la manier entre fes doigts, & elle devient

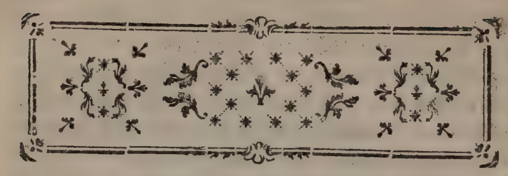
aussi molle que du beurre : c'est alors qu'on peut l'employer. On s'en sert avec succès pour mastiquer les vitres dans tous les endroits où l'on est loin des vitriers, & que souvent on ne voudroit pas faire venir pour une petite réparation ; & on n'a pas besoin de colle ni de papier, ni même d'arrêter les vitres avec des pointes. Ce mastic est encore propre à enduire les fentes des vaisseaux de bois, quelque liqueur qu'ils contiennent, & l'on ne doit point craindre qu'il s'écaille dans les mouvemens que l'on peut donner au vaisseau, soit en le voiturant ou en le roulant.

VOLAILLE. *Machine pour engraisser la volaille en huit jours.* Cette piece a la forme d'une fontaine d'environ quatre pieds de haut, & communique à la volaille par son robinet ou tuyau. La pâte est préparée de la maniere suivante. Prenez de la farine d'orge bien fine, délayez-la dans du lait bien chaud, ou bouilli, jusqu'à ce qu'elle devienne comme de la crême nouvelle, afin que rien ne bouche le tuyau : mettez-la ensuite dans la machine : elle sert de boire & de manger. Prenez la volaille par les pattes ou ailes ; ouvrez-lui le bec, & insinuez le tuyau sur la langue en tenant l'animal ferme, de crainte qu'il ne se retire. Pour un dindon poussez le tuyau environ trois pouces ; pour chapon & poule deux pouces ; pour

un pigeon à proportion. Cette opération se fera deux fois par jour, & aux mêmes heures. Si l'on veut mettre plus de temps à engraisser, il faut couper le lait avec de l'eau chaude, & laver en tout temps la machine avec de l'eau chaude.

MANIERE *de faire cuire une volaille sans broche & sans feu.* Commencez par apprêter & larder votre volaille comme à l'ordinaire. Ensuite farcissez-la de bon beurre avec de la sauge : passez au travers un morceau d'acier rougi au feu, de la longueur de la volaille, & de la forme à-peu-près d'un rouleau de pâtissier. Mettez après cela votre volaille dans une boîte de fer blanc bien fermée : au bout de deux heures elle sera cuite. Cette méthode peut être fort commode pour des Officiers en route, qui pourront par ce moyen porter avec eux leur dîner tout cuit.

Fin de la seconde Partie.



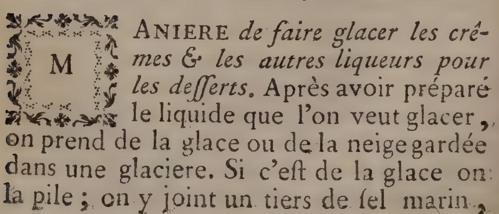
L'ALBERT MODERNE.

TROISIEME PARTIE.

L'AGRÉMENT.

Secrets qui ont pour objet les choses de pur agrément ou d'amusement, comme les liqueurs, les fleurs, la teinture & autres, le tout arrangé par ordre de matieres.

Sur les liqueurs, Glaces, Liqueurs Glacées, Crêmes, &c.



MANIERE *de faire glacer les crêmes & les autres liqueurs pour les desserts.* Après avoir préparé le liquide que l'on veut glacer, on prend de la glace ou de la neige gardée dans une glaciere. Si c'est de la glace on la pile; on y joint un tiers de sel marin,

ou de ſel ammoniac, ou de ſalpêtre, ou de ſucre ordinaire, ou de la chaux vive, ou du ſel de ſoude appellé *Varech*, provenant de la cendre de l'algue & autres plantes marines que l'on brûle en Normandie. On brouille promptement ce mêlange, & l'on y plonge un vaſe cylindrique de fer-blanc, dans lequel on aura renfermé la liqueur qui doit être congelée. Pour hâter la congellation on agite continuellement le vaiſſeau qui doit être ſurmonté d'un anneau aſſez large pour y pouvoir paſſer la main, & faire aiſément tourner le cylindre. A meſure que la glace s'attache aux parois intérieures du vaſe, on a ſoin de la ratiſſer, afin que les parties qui ſont au centre, prennent la place de celles qui ſont déjà glacées, & ſe gelent à leur tour en approchant de l'endroit où regne le plus grand froid. Le point où il faut s'arrêter, de peur que la liqueur ne devienne glaçon, eſt celui où elle a pris la conſiſtance de la neige.

RATAFIA. *Maniere de faire le ratafia de ceriſes à la Provençale.* Choiſiſſez les meilleures ceriſes que vous pourrez : on appelle à Paris ceriſes ce qui ſe nomme guignes dans beaucoup de Provinces. La vraie ceriſe eſt rouge, elle a la queue courte, & eſt un peu aigre au goût : ce qui dans certaines Provinces, comme le Lyonnois, le Languedoc, &c., lui fait donner le nom de griot-

te, & on y appelle cerise ce que l'on nomme guigne à Paris. La cerise est beaucoup moins aigre lorsqu'elle est bien mûre: Les cerises sont moins sujettes aux vers que les autres fruits à noyaux. Les grosses cerises à courtes queues, telles qu'il en vient dans la vallée de Montmorenci à quatre lieues de Paris, sont les plus estimées pour faire le ratafia. Mais au défaut de celles-là on peut se servir de cerises communes, en faisant toujours choix des meilleures, des plus mûres, & de celles qui n'auront aucune tache. On aura soin de leur ôter la queue en prenant bien garde de les froisser.

Quand vos cerises seront ainsi préparées, vous en mettrez le poids d'une livre dans une pinte de vin rouge, mesure de Paris, le plus excellent & le plus naturel que vous pourrez avoir. Vous laisserez infuser les cerises dans ce vin pendant l'espace de trois semaines, dans une cruche ou bouteille bouchée bien exactement, que vous exposerez pendant ce temps au plus grand soleil, & que vous retirerez pendant les nuits. Après ce temps vous séparerez les cerises du vin, & vous les écraserez en les pressant dans un linge pour en exprimer tout le jus. Vous mêlerez ensuite ce jus avec le vin : vous mesurerez le tout ensemble, & vous y joindrez le tiers d'eau-de-vie, c'est-à-dire chopine sur trois chopines de vin & de jus, avec demi-livre de sucre par pinte.

Vous exposerez de nouveau tout ce mélange au soleil le plus chaud, pendant le même-temps de trois semaines, ayant soin de ne laisser jamais la bouteille passer la nuit dehors, parce que cela diminueroit l'effet de la fermentation. Il ne sera pas nécessaire de remuer la bouteille tous les jours, comme font quelques-uns. Mais après ce temps expiré, on passera le tout à la chausse d'hypocrate, ou au travers d'un sachet de papier brouillard, ou d'un linge plié en plusieurs doubles. Le ratafia se trouvera parfaitement clarifié, & pour le conserver on le mettra dans des bouteilles bien bouchées qu'on gardera à la cave jusqu'à ce qu'on veuille en faire usage. Il y a des personnes qui concassent les noyaux des cerises lorsqu'on les écrase pour en exprimer le jus, & qui en retirent les amandes qu'ils mettent dans la liqueur. On peut suivre ces pratiques qui donnent un bon goût à la liqueur ; mais cela fait un ratafia différent du premier, quoique d'ailleurs excellent.

On a observé, par expérience, que ce ratafia de cerises étoit très-stomacal, & fort bon pour les personnes qui sont attaquées de maux de cœur. Il en faut prendre peu à la fois, un demi-verre au plus suffit ordinairement.

MANIERE *de faire le ratafia d'œillet à la Provençale.* Prenez de petits œillets jaspés, ou peints de différentes couleurs,

parce qu'ils ont plus de parfum que les autres. On les épluche bien, c'eſt-à-dire qu'on en tire toutes les feuilles des fleurs & leurs piſtils qui ſont les ſeules parties qu'on doit employer. On hache bien ces feuilles, en les coupant auſſi menu qu'il eſt poſſible. On en peſe enſuite la totalité, & ſur chaque livre peſant on met une pinte d'eau-de-vie, la plus excellente & toujours la meilleure. On laiſſera infuſer le tout enſemble pendant quinze ou vingt jours à la grande ardeur du ſoleil, & ſuivant que la ſaiſon ſera plus ou moins chaude : on donnera à cette infuſion plus ou moins de temps, de maniere que la fermentation puiſſe détacher des œillets les parties ſpirituelles, & les incorporer avec l'eau-de-vie.

Quand cette infuſion ſera faite, on paſſera la liqueur au travers d'un linge plié en quatre, ou au travers de la chauſſe. On preſſera bien en même-temps les œillets avec la main pour exprimer tout le jus que l'on pourra, & on laiſſera repoſer cette liqueur pendant trois ou quatre jours avant de la changer de vaſe. Car malgré qu'elle ait été ainſi paſſée, elle aura encore un petit ſédiment qu'il faudra lui laiſſer dépoſer au fond.

On mêlera enſuite dans cette liqueur un peu de fleur de Safran. On en trouve chez les Apoticaires & Droguiſtes: mais on ne mettra de Safran qu'autant & à proportion qu'on voudra colorer la

liqueur. On ajoutera encore à la composition un tiers de jus de Framboise, & demi-livre de sucre par chaque pinte mesure de Paris. Cela fait, on remettra le tout infuser au soleil le plus ardent pendant le même espace de temps, pour que la liqueur soit bien mixtionnée. On la tirera ensuite au clair comme ci-dessus, en la faisant passer de nouveau à la chausse, ou à travers un linge quadruplé. Après quoi on la mettra dans des bouteilles de verre bien bouchées pour la conserver & en boire quand on le jugera à propos.

Les propriétés de ce ratafia sont de fortifier l'estomac, d'en appaiser les douleurs & coliques, de prévenir ou d'arrêter les inflammations des entrailles. Il purifie aussi le sang, mais il faut faire attention de n'en user que sobremenr, à cause de l'eau-de-vie qui le compose.

MANIERE *de faire le ratafia de pêches à la Provençale.* Pour avoir un bon ratafia de pêches, il faut prendre des pêches qui ne soient ni trop mûres ni trop vertes, mais cependant des plus belles & de la meilleure espece que l'on pourra trouver. Vous les pelerez d'abord, & vous ferez ensuite infuser dans l'eau-de-vie le fruit dépouillé de sa peau. Choisissez toujours l'eau-de-vie la plus parfaite en qualité. On y fera infuser de même les pelures, mais dans un vaisseau séparé. La raison de cela est que la peau de pêche a une

certaine amertume que l'eau-de-vie ne pourroit bien corriger, si le sirop de la chair de la pêche s'y trouvoit mêlé.

On donnera à ces infusions quinze ou vingt jours d'exposition au grand soleil, pour que la chaleur puisse digérer & mêlanger ensemble les parties spiritueuses. Lorsqu'au bout de ce temps ou environ, on s'appercevra que l'infusion sera bien faite, on retirera les pêches de la liqueur pour en nettoyer les noyaux. On cassera ces noyaux pour en avoir les amandes qu'on pelera, & qu'on mettra encore infuser dans la liqueur des pêches pendant cinq à six jours seulement.

On ne touchera point à la liqueur des pelures, que quand l'infusion de la liqueur des pêches avec les amandes sera faite. Alors on mêlera les deux liqueurs ensemble, celle des pelures, & celle du fruit. On remuera bien le tout pour que ces liqueurs s'incorporent bien. On mettra une demi-livre de sucre par pinte de liqueur, comme on aura mis aussi une livre de fruit ou de pelure par pinte d'eau-de-vie, mesure de Paris. On laissera infuser encore le tout ensemble pendant cinq ou six jours, & on passera cette liqueur à travers un linge bien blanc une fois seulement. On la mettra ensuite dans des bouteilles bien bouchées, pour s'en servir quand on le voudra.

Il y a des personnes qui font infuser dans la liqueur où sont les pelures, & non

non dans celle où sont les pêches, les amandes des noyaux qu'on a retirés des pêches, comme il a été dit, après que ces liqueurs ont été exposées au soleil. Quand ces amandes & pelures ont suffisamment infusé ensemble pendant cinq à six jours, on passe la liqueur au travers d'un linge blanc, on exprime tout le jus du marc, & on mêle cette liqueur avec celle des pêches : alors on y joint le sucre dans la même quantité; demi-livre par pinte de liqueur, & on mêlange bien le tout qu'on laisse infuser ensemble durant quelques jours avant d'en remplir ses bouteilles, & de les serrer. Ce qui donne une liqueur excellente à boire, & un fruit agréable à manger, qui se conserve fort bien dans sa liqueur.

Ce ratafia a une propriété admirable & spécifique pour les maladies du poumon : il procure aussi du soulagement aux personnes bilieuses, en les purgeant sans effort, & même sans qu'elles s'en apperçoivent : il ôte aussi la mauvaise odeur de l'haleine & de la bouche; mais il en faut toujours user modérément, ainsi que les autres.

RATAFIA. *Recette pour faire un excellent ratafia de noix.* Il faut d'abord que les noix qu'on y emploie soient bien choisies, ni trop vertes, ni trop avancées, c'est-à-dire que le cerneau soit formé en dedans & bon à manger, mais que

le bois de la coque ne ſoit pas trop dur. On doit les cueillir à l'arbre, & non les abattre avec la gaule, en obſervant ſur-tout que ce ſoit par un temps bien ſec, & qu'elles n'aient aucune tache.

Prenez enſuite ces noix, eſſuyez-les bien avec un linge blanc de leſſive. Vous en ôtez ſeulement les queues qui y ſeroient reſtées, & jettez les noix telles qu'elles ont été cueillies à l'arbre avec leur écorce verte dans un mortier bien propre, où vous les concaſſez avec le pilon, juſqu'à ce que le tout faſſe une eſpece de pâte. Mettez cette pâte dans une cruche de grès avec la quantité d'eau-de-vie néceſſaire, ſavoir une pinte par chaque dixaine de noix, & choiſiſſez toujours la meilleure eau-de-vie de Cognac. Bouchez bien la cruche avec un linge blanc en pluſieurs doubles, & du parchemin par deſſus, & laiſſez infuſer le tout enſemble pendant deux mois ſans y toucher. Au bout de ce temps vous paſſerez le tout par un linge blanc de leſſive trois fois de ſuite, en changeant de linge chaque fois. Cela fait, vous meſurerez la liqueur, vous y joindrez un quarteron de ſucre pour chaque pinte, & vous la remettrez avec le ſucre dans la même cruche après l'avoir bien fait laver & nettoyer. Vous boucherez cette cruche comme la premiere fois, & vous laiſſerez encore infuſer le tout pendant un mois. Enfin vous y paſſerez de nouveau cette liqueur à la

chauffe d'hypocrate, & étant alors bien faite & bien clarifiée, vous la mettrez dans des bouteilles que vous boucherez avec foin pour la conferver & vous en fervir au befoin.

Comme ce ratafia n'a pas de lui-même une couleur bien flatteufe, on peut lui en donner, en pilant avec les noix des feuilles de coquelicot, à raifon d'une bonne poignée par chaque dixaine de noix, ou chaque pinte d'eau-de-vie.

VIN *de grofeille & autres. Moyen de faire du vin de grofeille & autres de liqueurs.* Un boiffeau de grofeilles en grappes bien mûres doit rendre douze ou quatorze pintes de bon vin. En voici la méthode. Dès que cette quantité de fruit eft écrafée, jettez-y douze pintes d'eau. Environ quinze heures après exprimez le tout : paffez la liqueur : mettez cette colature dans un baril, & n'y touchez que lorfqu'elle commence à s'éclaircir. Soutirez-la dans un autre baril : puis, pour quatre pintes de liqueur, mettez une chopine de bon efprit de vin, & fi vous voulez, du fucre ou d'autres ingrédiens en telle quantité que vous jugerez convenable pour rendre cette liqueur gracieufe. Le tout ayant été bien remué enfemble pendant un quart-d'heure, on bouche la piece avec foin, & on la laiffe en cet état environ trois mois. Au bout de ce temps elle eft parfaite. Vingt boiffeaux de grofeilles peu-

vent ſuffire pour faire un muid de ce vin. Au reſte le fruit du groſeiller épineux eſt plus propre que les groſeilles en grappes, pour faire des vins de liqueur, ſur-tout pour imiter le vin de Canaries. On peut ſe ſervir de la même méthode pour faire de bonnes boiſſons avec du *poiré*, du jus de *ceriſes*, du jus de mûres, en y ajoutant le propre eſprit de chacun d'eux, ou quelque autre eſprit convenable, & ces liqueurs feroient auſſi bonnes que le meilleur vin de Canaries. Pour tirer l'eſprit de ces ſucs, il faut les laiſſer agir par la fermentation, autrement ils n'en rendroient que peu ou point du tout. Mais plus ils ſont ſurs, pourvu néanmoins qu'ils ne ſoient pas abſolument convertis en vinaigre, plus on en tire d'eſprit. Par cette méthode un particulier peut recueillir dans ſon domaine de quoi faire du cidre & des vins de pluſieurs ſortes, qui feront des liqueurs de différens degrés, proportionnées à la diverſité des goûts, & pour toutes les ſaiſons.

RECETTE *pour donner aux liqueurs la couleur ou la teinture que l'on veut.* 1°. Pour faire le rouge cramoiſi. Prenez, par exemple, pour ſix pintes de liqueur en rouge cramoiſi, trois gros de cochenille, un demi-gros d'alun d'Angleterre, pilez-les en poudre la plus déliée qu'il ſe pourra, puis verſez dans le mortier environ la moitié de trois poiſſons d'eau bouillante. Remuez

promptement les drogues, & jettez ce mêlange dans votre liqueur qui doit être assaisonnée de tout ce qu'il faut. Rincez le mortier avec l'autre moitié de votre eau, & jettez le reste dans la liqueur.

Pour donner le véritable rouge écarlate, prenez deux gros de vermillon ou kermés, demi-gros d'alun, & demi-gros de crême de tartre, & l'employez de la même façon que ci-dessus.

Pour donner la couleur jaune, choisissez les fleurs les plus épanouies de la giroflée jaune, ne prenez que les fleurs les plus jaunes, mettez-les dans un pot rempli d'eau, & faites-en une infusion sur un feu modéré de charbon couvert de cendres; ajoutez cette infusion au sirop que vous aurez fait pour votre liqueur.

Pour la couleur violette, servez-vous des tablettes de tournesol, ou héliotrope, lesquelles sont faites avec la semence de cette fleur. Pilez de ces tablettes dans un mortier, réduisez-les en poudre déliée, mettez cette poudre dans l'eau bouillante, remuez ce mêlange, & le versez doucement dans votre liqueur, mais avant de passer celle-ci à la chausse.

Pour la couleur bleue, on se sert d'une infusion des fleurs de cette couleur, mais sans odeur & d'un tissu délié. La jacinthe, par exemple, donne un bleu céleste. Le moyen le plus simple d'extraire les teintures des fleurs, est de détacher les feuilles colorées, de les mettre dans un va-

ſe ou pot dans lequel on verſe de l'eau ; & que l'on met ſur un feu modéré. Cette infuſion extrait promptement la couleur, & ne laiſſe aux fleurs qu'une certaine blancheur terne.

LES FLEURS,

ET 1°. SUR LES OIGNONS DES FLEURS.

On eſt par-tout dans l'uſage de faire fleurir un ſeul oignon dans l'eau ; mais ne ſeroit-il pas infiniment plus agréable d'en voir pluſieurs enſemble dans le même vaſe ? Voici comment on peut s'y prendre. Ayez un pot à fleurs ordinaire, bouchez le trou, ou les trous qu'on y a pratiqués pour laiſſer écouler l'eau, & lutez-les bien afin que l'eau n'en ſorte plus. Adaptez au deſſus une planche trouée en cinq ou ſix endroits à diſtance égale : placez les oignons à chacun de ces orifices, à côté deſquels vous pratiquerez auſſi de petits trous pour recevoir les baguettes auſquelles on lie les tiges des fleurs : rempliſſez le pot avec de l'eau, de façon que l'extrêmité inférieure des oignons touche à la ſurface de l'eau ; & ſi vous avez ſoin de varier les oignons, vous aurez dans ſon temps un très beau pot à fleurs qui durera pluſieurs ſemaines de ſuite.

Dès que la ſaiſon des fleurs eſt paſſée, les oignons ſe deſſechent & tombent enfin par les trous dans l'eau ; mais au lieu

d'y périr, ils augmentent de volume, & pouſſent pluſieurs rejettons. Si on les laiſſe dans cette eau pendant le reſte de l'année, ils fleuriront enſuite beaucoup mieux, & porteront des fleurs plus belles que ſi on les avoit mis en terre, ſi l'on leur donne les ſoins néceſſaires : on peut les faire fleurir dans une chambre échauffée à un certain degré, depuis Noël juſqu'au mois de Mars ou d'Avril. Au lieu d'une planche, on fera mieux de prendre une lame de plomb qui ſera en raiſon de quatre livres par pied quarré : on y pratiquera également des trous, & on l'adaptera au deſſus du pot à fleurs ; mais afin de tenir les baguettes qui doivent aider les tiges à monter, on placera une autre plaque de plomb vers le fond du vaſe, à laquelle on fera des trous qui répondront à ceux qui ſont dans la plaque ſupérieure, & au moyen de ces deux plaques les baguettes ſeront droites & bien aſſujetties. On pourra tenir les oignons ſous l'eau. Au reſte les vaſes de verre ſont préférables à ceux de terre, parce qu'on a l'avantage d'y voir clair, lorſqu'on y remet la quantité d'eau qui s'eſt conſumée ou évaporée. On a trouvé que les oignons ſecs réuſſiſſoient mieux que ceux qu'on prenoit dans la terre ; car les fibres qu'ils ont pouſſées en terre pourriſſent dans l'eau. Il faut que l'oignon en jette d'autres, & la tige ne ſera jamais ſi parfaite que ſi l'on eut pris un oignon ſec. Voici la meilleure méthode de mé-

nager ces oignons pendant toute la saison des fleurs.

Mettez d'abord vos oignons dans les trous, de façon qu'ils ne touchent à la surface de l'eau que par l'extrêmité : cela leur fera pousser des fibres fortes & en abondance : après qu'elles auront poussé ainsi pendant six semaines, versez-y autant d'eau qu'il en faut pour les mettre entiérement sous l'eau, & entretenez-les dans cet état pendant toute la saison. Si les oignons contractent de la moisissure, pendant qu'ils sont hors de l'eau, il faut, au lieu de les nettoyer, les mettre tout de suite sous l'eau, ce qui les rétablira, & ils fleuriront très-bien. Si on laisse les oignons dans l'eau pendant toute l'année, ils ne dépériront point; au contraire, ils fleuriront dans le temps aussi bien que ceux qui ont été séchés. L'expérience a prouvé que ceux des jacinthes, & quelques autres ainsi menagés, acquierent un degré de perfection plus grand que si on les avoit mis en terre; & que si on les retire de l'eau dans le temps, & qu'on les seche, ils fleuriront tous les ans aussi bien que des nouveaux. On a observé que les renoncules & les anémones poussent de très-belles tiges dans l'eau; mais les oreilles d'ours ne produisent que peu & difficilement. Les roses, le jasmin & le chevrefeuille fleurissent non-seulement dans l'eau, mais y poussent même des rejettons. Les rejettons coupés à environ trois pouces

pouces ſous terre ſans aucune fibre, ſont les meilleures. Aucune plante tirée de terre & miſe dans l'eau n'y réuſſira, mais toute plante élevée ou nourrie dans l'eau profitera en terre. On peut également mettre des ſemences dans l'eau comme des feves, des pois : ils germent, fleuriſſent, portent des grains comme en terre. Si on veut tranſplanter les oignons qui pourriſſent aiſément en terre, il faut faire un trou comme à l'ordinaire. On place enſuite au fond du trou, l'oignon tiré de l'eau, ſans mettre de la terre deſſus, juſqu'à ce qu'il ait jetté des fibres, & que la tige ait pouſſé : alors on le couvre peu à peu de terre à la hauteur ordinaire : on conſerve par cette méthode les oignons qui ſont ſujets à pourrir.

Quand on veut mettre les oignons dans l'eau, il faut les nettoyer ſoigneuſement de toute pourriture, & en ôter les vieilles peaux. Si l'eau commence à ſe corrompre, on la jettera, on nettoiera les parois du vaſe ; on en verſera près des oignons pour en détacher les ordures, & l'on remettra le tout comme auparavant. S'il y a des ſaletés qui ſurnagent, on remplira le vaſe juſqu'à ce que l'eau déborde & que toutes les immondices ſoient entraînées. Quand on veut mettre dans un même vaſe différentes fleurs, il faut choiſir des oignons de grandeur égale, comme ceux de jacinthe & de narciſſe, de tulipe & jonquille.

MOYEN *pour faire venir sur un même pied des fleurs de la même espece & de différentes couleurs ; par exemple des giroflées.* Prenez des branches de giroflées doubles, d'autant de couleurs différentes que vous voudrez en allier ensemble. Coupez-les par le bas en pied de biche. Enlevez à chacune d'un côté la pellicule ou écorce tendre qui la couvre, & appliquez ces côtés ainsi pelés les uns contre les autres, les liant fortement ensemble avec une feuille de poreau. Passez ces branches ainsi unies dans un tuyau de canne, gros comme le pouce & long de cinq, que vous vuiderez de sa moëlle, & que vous fendrez dans sa longueur de l'un à l'autre bout en deux parties égales : vous les rejoindrez ensuite en les assurant & enveloppant avec de la soie torse, ou du crin, ou de la ficelle goudronnée. Ces branches ainsi unies doivent sortir par le bas du tuyau de la longueur au moins de deux pouces. Ensuite vous les planterez en terre. La seve se confondant du côté qu'elles sont pelées, les unira intimement, & n'en fera plus absolument qu'une seule tige, qu'il faudra examiner de bien près pour en reconnoître l'artifice.

MÉTHODE *pour avoir des fleurs de bonne heure.* Prenez du sel armoniac, la grosseur d'une noix ; dissolvez-le dans environ une pinte d'eau, mesure de Paris. Vers la Saint-Michel remplissez un pot

de bonne terre de jardin : ſemez-y vos ſemences, ou plantez-y les oignons : arrroſez ce pot avec la diſſolution ci-deſſus ; gardez-le dans une chambre chaude ; & vers Noël vous aurez des fleurs qui continueront de pouſſer pendant le mois de Janvier & de Février.

MOYEN *d'avoir des fleurs naturelles & de les faire éclorre le jour que l'on veut.* 1°. On doit dans le temps que les dernieres fleurs que l'on veut conſerver, choiſir ſur la tige les boutons les mieux formés & prêts à s'ouvrir. 2°. Les couper avec des ciſeaux, mais leur laiſſant une longue queue au moins de trois pouces. 3°. Boucher l'endroit coupé avec de la cire d'Eſpagne. 4°. Laiſſer faner les boutons, & enſuite les envelopper chacun à part dans un morceau de papier blanc & bien ſec ; enfin les ſerrer dans une boîte ou tiroir. Lorſqu'on veut les faire éclorre, en quelque temps de l'hyver que ce ſoit, on doit la veille couper le bout au deſſus de la cire d'Eſpagne, & les mettre tremper dans l'eau dans une carafe ou cloche. Il ſeroit fort bon de mettre dans l'eau un peu de nitre : le lendemain on verra les boutons s'ouvrir, s'épanouir, briller de leurs vives couleurs, & reprendre leur odeur naturelle.

MOYEN *de produire de la variété dans les fleurs.* Un bon moyen pour perfection-

ner les plantes & leur faire donner des fleurs doubles au lieu de ſimples, c'eſt de les tranſplanter ſouvent, par exemple d'abord dans le printemps, enſuite en automne, puis encore au printemps ſuivant, & ne les laiſſant pas fleurir dans tout ce temps : par ce moyen des giroflées ſimples ſont parvenues à porter des fleurs doubles. 2°. Pour diverſifier la couleur d'une fleur, il faut l'arroſer uniquement avec de l'eau teinte à fond de la couleur dont on veut que la fleur ſoit. 3°. Un autre moyen plus ſûr & plus facile de ſe procurer des fleurs diverſifiées, ſoit pour la couleur & la multiplication des fleurs, eſt de ſemer les graines de ces plantes dont on veut avoir des fleurs variées dans une terre riche, & qui ſoit différente de celle qui étoit naturelle à ces plantes quand elles étoient ſauvages; car ſi vous ſemez la graine d'une giroflée ſimple, par exemple dans un bon terrein; entre un grand nombre qui porteront des fleurs ſimples, vous en trouverez qui donneront des fleurs doubles, & quelques-unes d'une couleur autre que celle de la mere-plante. Vous pourrez enſuite les multiplier de bouture & de marcotte. Les plantes qui ſont les plus propres à être diverſifiées ainſi en les ſemant, ſont giroflées, les anémones, les oreilles d'ours, les œillets, les tulipes, les violiers jaunes, les pieds d'alouettes, les marguerites, les violettes, les crocus, & les hépatites.

MOYEN *pour varier la couleur des roſes.* Pour avoir des roſes ou d'autres fleurs, blanches, rouges, vertes, jaunes, incarnat, il faut prendre une terre bien graſſe, la faire bien ſécher au ſoleil, & la réduire enſuite en poudre très-fine. On la met dans un pot, où l'on plante telles fleurs que l'on veut, en obſervant de ne les arroſer qu'avec ce qui ſuit. Si on les veut rouges, on fait bouillir dans de l'eau du bois du breſil, coupé menu, juſqu'à ce que l'eau ſoit réduite au tiers. Lorſqu'elle eſt refroidie, on arroſe la plante ſoir & matin juſqu'à ce qu'elle paroiſſe avoir pris racine, & qu'elle ſoit hors de danger, après quoi on peut l'arroſer avec de l'eau ordinaire. Les veut-on vertes ? on fait bouillir de l'eau comme ci-deſſus avec le fruit de l'arbriſſeau nommé bourguepine. Il a ſans doute un autre nom ailleurs.

Pour les avoir jaunes, on prend le même fruit non mûr; & de ſa décoction, on arroſe au moins l'eſpace de quinze jours. Enfin ſi on les veut noires, on emploie de la même façon de la noix de galle, avec un peu de vitriol. Il faut obſerver qu'avec ces divers arroſemens, la tige retient partie de ſa couleur naturelle & partie de la couleur factice, de ſorte qu'elle eſt de deux couleurs. Veut-on les avoir de trois couleurs ? On arroſe le matin un côté de la plante d'une eau colorée, & le ſoir l'autre côté d'une couleur différente, de maniere qu'elle ſoit imprégnée le ma-

tin & le ſoir de deux couleurs. *Ce ſecret a été communiqué par un Capucin de Scheleſtat.*

AUTRE *maniere de faire venir des roſes vertes & des jaunes.* La nature ne produit jamais des roſes vertes, ſi elle n'eſt ſecondée par l'art. C'eſt l'effet d'une greffe qui leur donne cette couleur ; & il eſt très-facile de s'en procurer. Il y a bien des années qu'on s'eſt aviſé de faire venir des roſes jaunes. C'eſt la même opération. Plantez un houx auprès d'un roſier, & lorſqu'il a repris racine, fendez un brin de ce houx par le milieu, & inſinuez-y un brin de votre roſier juſqu'à un œil que vous faites paſſer de l'autre côté. Puis quand l'œil de votre roſier, que vous avez fait paſſer au dehors, a pouſſé ſon jet, coupez le roſier de l'autre côté de la branche de houx ; les roſes qui en proviendront ſeront vertes. Pour avoir des roſes jaunes, on fait la même opération ſur un genet au lieu du houx.

MOYEN *de donner des couleurs aux fleurs.* On doit pour cela pulvériſer de la terre graſſe cuite au ſoleil, l'arroſer l'eſpace de quinze ou vingt jours d'une eau rouge, jaune, ou autre. Enſuite on doit ſemer la graine de quelque fleur, mais il faut que cette fleur ſoit d'une couleur contraire à celle de cette teinture artificielle. On peut encore enfermer dans une petite

canne bien déliée trois ou quatre graines d'une autre fleur, & la recouvrir de terre & de bon fumier ; car ces ſemences ſe mettant toutes en une, ne font qu'une racine, & peuvent produire une agréable variété de couleurs.

A l'égard des plantes qui ont la tige & les branches fortes, on les perce juſqu'à la moëlle : on inſinue dans cette ouverture les couleurs que l'on veut donner aux fleurs ; on couvre le tout avec du fumier de vache, ou avec de l'argille, & les fleurs auront autant de couleurs différentes que l'on en aura mis ; mais ces couleurs étrangeres ne s'étendent pas au delà d'une année.

MOYEN *de donner diverſes odeurs aux fleurs qui n'en ont point, ou qui n'en ont que de déſagréables, comme les tulipes & autres.* On doit pour cela, lorſqu'on en ſeme la graine, détremper du fumier de mouton dans du vinaigre. On y met un peu de muſc, de civette, ou d'ambre en poudre : il faut faire macérer les graines, ou les oignons pendant quelques jours dans cette liqueur, en arroſer les plantes naiſſantes ; & les fleurs qui viennent enſuite, répandent une odeur très-douce & très-agréable : c'eſt ce qui eſt confirmé par l'expérience. Pour les plantes qui viennent de racines de boutures, ou de marcottes, l'opération ſe fait au pied comme pour les couleurs.

MANIERE *de faire croître des fleurs en hyver, & de conserver les fruits, & les fleurs pendant toute une année.* Levez de terre les arbres par les racines au printemps, précisément quand ils commencent à pousser des boutons, en conservant un peu de leur propre terre autour des racines : placez-les droits dans un cellier jusqu'à la Saint Michel, ensuite mettez-les dans des vases en y ajoutant une plus grande quantité de terre, & les placez dans une étuve, où vous aurez soin d'arroser la terre tous les matins avec de l'eau de pluie dans laquelle vous aurez fait dissoudre gros comme une noix de sel armoniac par chaque quarte d'eau, & le fruit paroîtra vers le carême. A l'égard des fleurs, prenez un bon pot de terre : semez-y votre graine à la Saint Michel, & l'arrosez de même avec une eau semblable, vous aurez à Noël des fleurs, comme des tulipes, des lys, &c. L'une & l'autre de ces choses peuvent se faire dans une cuisine bien chaude, & on pourra mettre les vases à l'air pendant quelques heures quand le soleil luit. Pour conserver les fruits & les fleurs, prenez une livre de salpêtre, deux livres de sel armoniac & trois livres de sable ordinaire bien net : mêlez le tout ensemble, & observez la même proportion dans d'autres quantités : ensuite par un temps sec, prenez du fruit de quelque sorte qui ne soit pas entiérement mûr, mettez-les séparément dans

un vase de verre ouvert, & ensuite couvrez-les d'une toile huilée bien attachée au dessous : ensuite enterrez chacun de ces verres à quatre doigts de profondeur dans un cellier bien chaud, & de maniere qu'autour de chaque verre & dessus & dessous il puisse y avoir deux doigts d'épaisseur de ce mêlange.

MÉTHODE *de sécher les fleurs de façon qu'elles conservent leur couleur naturelle.* On prend du sable fin, qu'on lave si souvent, qu'il n'y reste ni terre, ni sel, on le seche ensuite : on en met dans un gobelet ou bocal une certaine quantité : on y enfonce la tige de la fleur. On donne aux feuilles & à la fleur leur situation naturelle : après quoi on couvre l'un & l'autre avec le même sable à la hauteur d'une ligne au dessus de la fleur : on place ensuite ce bocal au soleil, ou si c'est en hyver, dans une chambre où il y ait une chaleur modérée, jusqu'à ce que le tout soit bien sec. On ôte ensuite le sable avec toute la précaution possible, on nettoie les feuilles avec un plumaceau. Quelques especes de fleurs perdent leur brillant, mais on peut le leur rendre. Quant aux roses & toutes les fleurs d'une couleur aussi délicate, elles la reprennent en les exposant à une vapeur modérée de souffre : celles de couleur de ponceau & de cramoisi, reviennent à la vapeur de la solution d'étaim dans l'esprit de nitre,

La vapeur de la ſolution de limaille de fer dans l'eſprit de vitriol, rend le verd aux feuilles & aux tiges. Cette méthode réuſſit parfaitement dans les fleurs ſimples : il y a quelque difficulté par rapport aux œillets & aux autres fleurs doubles. On réuſſit dans les œillets, en fendant le calice des deux côtés & en le collant enſuite après avoir ſéché la fleur, ou en le trouant avec une épingle en différens endroits. Quant à l'odeur qui ſe paſſe en grande partie, on peut la leur rendre, en laiſſant tomber au milieu de la fleur une goutte de quelque huile diſtillée, par exemple l'huile de roſes ſur les roſes, & l'huile de girofle ſur les œillets.

SECRET *pour conſerver les fleurs.* Rempliſſez juſqu'à moitié ſeulement un vaſe de terre, de cuivre, ou de bois, de ſable paſſez au tamis : verſez enſuite juſqu'aux bords du même vaſe de l'eau bien pure & bien claire que vous remuerez & mêlerez bien avec un morceau de bois dans le ſable, pour en détacher les particules de terre graſſe ou de fumier qui pourroient y être reſtés. Le ſable étant repoſé, vous ôterez l'eau trouble du vaſe, en la verſant par inclination, & vous continuerez de laver ce ſable juſqu'à ce que toute l'eau qui le couvre ſoit limpide & ſans aucun nuage. Quand le ſable eſt ainſi bien nettoyé, on l'expoſe au ſoleil tout le temps qu'il faut pour deſ-

fécher entiérement ſon humidité. On prépare enſuite pour chaque fleur un vaiſſeau d'un volume convenable de terre ou de fer-blanc ; on choiſit les fleurs les plus belles, les plus parfaites & les plus ſeches, en obſervant de leur laiſſer une tige d'une longueur ſuffiſante. D'une main on les poſe délicatement dans le vaſe, de maniere qu'elles ſoient enfoncées de deux ou trois doigts au deſſous des bords, & qu'elles ne touchent point le vaſe : de l'autre main on verſe peu-à-peu le ſable juſqu'à ce que toute la tige ou la queue des fleurs ſoit couverte ; puis on en couvre légérement la fleur même en écartant un peu ſes feuilles. La tulipe exige de plus une petite opération : il faut couper la ſommité triangulaire qui s'éleve du milieu de ſon calice, & par-là les feuilles de la fleur reſteront mieux attachées à la tige. Lorſqu'on aura rempli les vaſes, on les laiſſera pendant un mois ou deux dans un endroit bien expoſé au ſoleil, & l'on enterrera les fleurs peu différentes, quoique deſſéchées, des fleurs fraîchement écloſes, mais ſans odeur. Voilà le moyen décrit par Ferrario, Jéſuite de Sienne, & traduit de ſon ouvrage intitulé : *Flora ſeu de Florum cultura lib. IV.*

SECRET *pour conſerver les fleurs.* Prenez du ſable de riviere, & le plus blanc que vous puiſſiez trouver. Après l'avoir paſſé pluſieurs fois par un tamis fin, jet-

tez-le dans un vase de verre plein d'eau ; & frottez-le long-temps entre vos doigts pour le broyer & l'affiner encore. Versez ensuite toute l'eau par inclination, & mettez le sable sécher au soleil. Ce sable étant ainsi préparé & bien sec, enterrez-y doucement les fleurs avec leurs feuilles & leurs queues ; arrangez-les de telle sorte qu'elles ne perdent rien de leur forme. Après avoir gardé quelque-temps ces fleurs de cette maniere jusqu'à l'entiere évaporation de l'humidité, retirez-les, & renfermez-les dans des bouteilles, bouchez-les bien exactement, & tenez-les à couvert de toute espece d'altération : mais il faut qu'elles aient toujours une chaleur modérée, car si elle étoit trop forte, les couleurs se faneroient ; & si elle n'étoit pas au degré suffisant, elle ne pourroit dessécher toute l'humidité qui peut y rester encore. Au reste c'est sur les fleurs des arbres fruitiers que l'auteur de ce secret (*Monsieur de Monti, Académicien de Boulogne*) a fait ses plus curieuses expériences, & il avoue qu'il n'a pas toujours réussi dans les fleurs qui proviennent d'oignons, parce qu'elles sont plus humides.

AUTRE *moyen de conserver les fleurs pendant long-temps dans leur forme & avec leurs couleurs naturelles.* Ayez du beau sable de riviere : nettoyez-le autant qu'il est possible en le purifiant de toute

les immondices qu'il peut contenir, puis faites-les sécher au soleil ou sur une poële: passez-le par un tamis & ne vous servez que du plus fin. Faites faire une caisse de bois ou de fer-blanc étamé & de la grandeur que l'on veut. Couvrez le fond de la caisse de trois ou quatre doigts de sable & enfoncez-y le bout de la queue des fleurs de maniere qu'elles se tiennent droites les unes à côté des autres, mais sans se toucher aucunement, & remplissez tout le vuide autour des queues avec ce sable. Quand elles sont bien enterrées, répandez-en autour des fleurs, en dedans, & par dessus, couvrez le tout d'une couche de deux ou trois doigts de ce sable; mettez cette caisse dans un endroit exposé au soleil, ou dans un lieu échauffé, & l'y laissez pendant un mois: à l'égard des tulipes il faut couper adroitement le pistil qui s'éleve au milieu & renferme la graine & remplir le vuide de sable. On ne doit pas mettre trop de fleurs dans une même caisse, ni faire la caisse trop large.

SECRETS SUR LA PEINTURE

ET 1°. SUR LES COULEURS.

RECETTE *pour composer des couleurs dont on peut peindre & embellir des ouvrages de menuiserie, & maniere de les employer.* 1°. Pour peindre une table, ou une boiserie, ou une muraille, & tout

ce qu'on appelle des fonds polis. Calcinez de la céruse, c'est-à-dire concassez-la en morceaux gros comme des noisettes ; ensuite mettez-la sur le feu dans une poële de fer, & remuez-la comme on a coutume de remuer le café que l'on brûle. Lorsqu'elle prendra une couleur jaune, ce sera la marque qu'elle sera suffisamment calcinée : alors vous la tirerez de dessus le feu, & la broierez sur votre pierre de porphyre ou de marbre avec de l'huile grasse dont nous allons donner la composition, & ainsi préparée à l'huile grasse, vous l'emploierez avec de l'huile de térébenthine ; car tout ce qui a été broyé à l'huile grasse doit être employé à la térébenthine dont la propriété est d'étendre & de faire couler la couleur.

Donnez trois ou quatre couches de cette céruse sur ce que vous voulez peindre, comme table ou boiserie, & ayez attention d'en bien couvrir la surface : on ne donne une nouvelle couche, que lorsque la précédente est seche, ce que l'on connoît en y portant le doigt qui ne doit s'y attacher en aucune façon. Vos couches ainsi mises & bien sechées, vous aurez de la pierre de ponce, réduite sur un marbre en poudre impalpable, & en prendrez avec un linge mouillé que vous tiendrez en forme de tapon d'une grandeur convenable ; vous en frotterez modérément votre ouvrage & le polirez entiérement. N'épargnez point l'eau dans

cette opération, elle ne gâtera rien. C'eſt après ce premier fond poli, qui porte auſſi le nom d'*apprêt dur*, que l'on met à ſon gré la couleur. Voici maintenant la maniere de faire l'huile graſſe.

Mettez dans une bouteille de verre deux pintes d'huile de noix ; enſuite une livre de plomb coupé par morceaux les plus petits qu'il eſt poſſible. Expoſez cette bouteille à l'ardeur du ſoleil l'eſpace de trois mois dans la plus belle ſaiſon. Au bout de ce temps, pour connoître ſi elle eſt aſſez cuite, prenez-en avec un pinceau que vous paſſerez ſur une vitre, & ſi elle ſeche auſſi-tôt, c'eſt une preuve qu'elle eſt faite, & vous la tirerez au clair dans d'autres bouteilles. Le même plomb pourra vous ſervir pluſieurs fois. Cette méthode eſt à la vérité un peu longue, mais auſſi elle eſt moins diſpendieuſe que d'autres, & l'huile graſſe eſt infiniment meilleure. Il s'agit maintenant d'enſeigner la compoſition des couleurs pour la menuiſerie.

Pour le *Blanc*, broyez à l'huile graſſe de la céruſe dans laquelle vous mettrez une pointe de bleu, afin de ſoutenir le blanc, qui jaunit avec le temps.

Pour le *verd*, ſur deux livres de céruſe, mettez une livre de ver-de-gris ſimple. Cette couleur ſe poſe ordinairement ſur une impreſſion blanche ; & elle réuſſit encore mieux ſi le fond poli eſt d'un gris fort clair.

Pour le ſecond *verd*, prenez du verd de montagne, dans lequel vous en mettrez de céruſe, qu'autant qu'il conviendra pour le faire clair, ou foncé; vous broyerez l'un & l'autre à l'huile graſſe, & l'impreſſion ſera en gris clair.

Pour un troiſieme *verd*, employez pour ce verd, qui ſera plus beau que les autres, du verd-de-gris calciné que vous tremperez à votre gré avec la céruſe. On peut le broyer à la térébenthine, comme à l'huile graſſe, & alors on l'emploie au vernis, mais en ce cas la céruſe veut être préparée à la térébenthine; l'impreſſion ſera toujours en gris clair.

Pour le *gris de lin*, broyez ſéparément de la Laque, du bleu de Pruſſe & du blanc de céruſe: après quoi vous compoſerez avec ces trois couleurs tel gris de lin qu'il vous plaira; l'impreſſion ſera encore de gris clair.

Pour le *bleu*, cette couleur ſe fait avec le bleu de Pruſſe & de la céruſe, plus ou moins, ſelon que l'on veut la nuance du bleu. Broyée à la térébenthine & employée au vernis, elle ſera beaucoup plus belle: l'impreſſion ſera en gris: il faut ſe ſouvenir que toutes les couleurs ſe broient ſéparément, enſuite on les mêle pour faire la teinte.

Pour la couleur *de bois de chêne*, elle ſe fait avec de l'ocre de rut & de la terre d'ombre: elle ſera plus claire ou plus foncée ſelon que l'ocre de rut dominera plus ou moins. On broiera à l'huile graſſe.

Couleur

Couleur *de bois de noyer.* Prenez du blanc de céruſe, de l'ocre de rut, & une pointe de noir; broyez le tout à l'huile graſſe.

Couleur *de maron.* Le rouge d'Angleterre, & le noir d'yvoire font le maron foncé : il ſera plus clair, ſi l'on met du jaune à la place du noir : broyez à l'huile graſſe.

Pour le *jaune*, cette couleur ſe fait avec de l'ocre de Berry que l'on dégrade autant que l'on veut avec du blanc de céruſe. Broyez toujours à l'huile graſſe & employez à la térébenthine.

Pour le *jonquille*, prenez de l'orpin que l'on mêle avec de la céruſe. Il y a trois ſortes d'orpin dont les nuances ſont différentes; mais il faut ſçavoir : 1°. Que l'orpin ne ſe broie qu'à la térébenthine pour s'employer au vernis, car autrement il auroit trop de peine à ſécher. 2°. Que cette couleur ainſi broyée veut être employée ſur le champ.

Pour le *rouge* imitant celui de la Chine, on le fait en tempérant le rouge d'Angleterre avec du vermillon. En fait de teintes, il eſt impoſſible dans leur compoſition de déterminer la quantité de couleurs qui y entre : leur perfection dépend du coup d'œil de l'artiſte.

Pour la *couleur d'or* : on la compoſe avec les trois ſortes d'orpins dont nous venons de parler; avec un peu de blanc de céruſe & une pointe de vermillon :

toutes ces couleurs ſeront broyées ſéparément, & le coup d'œil réglera ce mêlange pour attraper la véritable couleur de l'or.

Voici pour l'application des couleurs. Lorſque vous aurez choiſi votre couleur, & fait votre teinte, vous en donnerez deux ou trois couches ſur votre fonds poli, de ſorte qu'il en ſoit bien couvert; il ne faut donner ces couches les unes après les autres que lorſqu'elles ſeront ſeches : c'eſt une patience qu'il eſt néceſſaire d'avoir. On polira enſuite la couleur avec une pierre de ponce, comme on a fait le fonds poli, ou apprêt dur, & l'on paſſera deſſus trois ou quatre couches de vernis blanc ou brun. Quand le vernis eſt ſec, on le polit avec la pierre de ponce. Pour que chaque couche ſeche plutôt, il faut mettre dans la céruſe & les couleurs, de la coupe-roſe calcinée. On calcine la coupe-roſe en la mettant ſur le feu dans une poële de fer : elle y fond toute ſeule, & bout : lorſqu'elle a ceſſé de bouillir, elle eſt ſuffiſamment calcinée : & on la broie alors en poudre impalpable.

MOYEN *de peindre des figures en or & en argent ſur divers petits meubles, comme boîtes, encoignures, cabarets, paravents, & autres.* On prendra des papiers dorés & argentés, que l'on choiſira ſelon ſes idées & ſon goût; il en eſt

de toutes ſortes. Soit qu'on laiſſe les feuilles entieres, ſoit qu'on les découpe par morceaux pour faire des compartimens ou une ſuite de figures & d'ornemens tels qu'on l'imaginera, on mettra le papier tremper dans du vinaigre l'eſpace d'un quart-d'heure & non plus long-temps. Alors mettez une couche de vernis ſur votre ouvrage dans la place où vous voulez que ſoit l'or & l'argent. Appliquez deſſus votre papier trempé, l'or ou l'argent en deſſous, & paſſez par deſſus fort légérement le manche d'un canif, ou autre morceau ſemblable. Enſuite enlevez le plus doucement qu'il vous ſera poſſible votre papier, & vous verrez, avec une agréable ſurpriſe, que les figures & deſſeins d'or & d'argent ſont reſtés attachés au vernis tels qu'ils étoient ſur le papier & conſerveront le même brillant. Lorſque le tout eſt ſec, on le couvre de deux couches de vernis que l'on peut polir avec la pierre de ponce ſelon la maniere ci-deſſus indiquée.

MOYEN *de bronzer & dorer à l'huile.* Il faut pour cela avoir du mordant à l'huile. Or ce mordant ſe fait ainſi. Ayez un pot de terre verniſſé & neuf qui contienne deux pintes, rempliſſez-le à moitié de couleurs préparées à l'huile. Celles qui vous reſteront des ouvrages que vous auriez faits y ſeront très-propres, quand même il s'y ſeroit formé une peau deſſus; vous y mettrez auſſi cette peau : ajou-

tez-y une pinte d'huile de lin & un poiſſon de vernis commun. Alors mettez votre pot ſur un feu médiocre comme de la petite braiſe. Cuiſez doucement, & lorſque vous verrez votre matiere ou liqueur ſe réduire & être tarrie d'un quart, comptez qu'elle ſera ſuffiſamment cuite. Retirez votre pot du feu, paſſez le tout, & mettez le mordant ainſi fait dans un autre pot de terre verniſſé pour vous en ſervir au beſoin : il ſe conſerve un an entier ſans s'affoiblir. Quand on veut s'en ſervir, on leve une partie de la peau qui ſe forme deſſus, on la rejette ſur l'autre, & on la remet dans ſon premier état, après que l'on a tiré ce que l'on vouloit. On ſe ſert de ce mordant pour bronzer & dorer à l'huile. Pour bronzer après qu'on a appliqué le mordant ſur la piece, on poudre par deſſus le bronze tout ſec, & en tenant un papier au-deſſous, on frotte la piece avec une broſſe neuve, afin de faire tomber le ſuperflu du bronze qui n'a point été arrêté par le mordant pour qu'il ne ſoit pas perdu : il n'eſt pas néceſſaire de paſſer aucun vernis ſur le bronze, mais il en faut paſſer ſur l'or que l'on a appliqué. Au reſte, on vend par-tout du vernis pour cet uſage, qui ſe nomme *vernis à l'or*. Il faut attendre que l'or ſoit parfaitement ſec avant de donner la couche de vernis. Lorſque le mordant ſe trouve trop épais, on le rend plus coulant en

y mêlant un peu d'huile graſſe.

MOYEN *de faire un beau bleu.* On le tire du Barbeau ou Bluet, qui ſe trouve en abondance dans preſque tous les champs de Bleds, & que l'on peut cueillir pendant quatre mois de la belle ſaiſon ſans endommager le bled. Cette fleur a deux nuances bleues, l'une plus claire dans les feuilles extérieures, l'autre plus chargée dans le milieu de la fleur. On peut ſe ſervir de l'une & de l'autre, mais les feuilles du milieu produiſent une couleur beaucoup plus belle : il faut le ſéparer des autres feuilles le jour même qu'on les a cueillies, ou au moins bientôt après. Quand on en aura amaſſé une certaine quantité, il en faut exprimer le plus de ſuc qu'on pourra, & y ajouter un peu d'alun : par là on aura un bleu durable tranſparent d'une couleur très-éclatante, & qui ne le cede guere à *l'outremer.*

MOYEN *de faire le jaune de Naples.* Cette couleur eſt très-utile : on l'emploie principalement dans la peinture ſur l'émail, ainſi que ſur la porcelaine. La compoſition de cette couleur a été long-temps un ſecret, mais il a été découvert depuis peu. Voici comme on fait ce jaune. Prenez douze onces de belle céruſe, deux onces d'antimoine diaphorétique, une demi-once d'alun calciné, & une once

de ſel armoniac bien pur : toutes ces matieres étant bien pilées dans un mortier de marbre & mêlées enſemble, on les met dans une capſule de terre à creuſet garnie de ſon couvercle ; on calcine le tout à un feu modéré, qui d'abord doit être fort doux, & qu'on augmente peu-à-peu, mais de maniere que la capſule ne devienne que d'un rouge obſcur. Cette calcination dure environ trois heures, & au bout de ce temps : on trouve la matiere convertie en jaune de Naples. Si l'on veut que ce jaune ſoit plus doré, il faut augmenter la doſe de l'antimoine & du ſel armoniac ; lorſqu'on veut qu'il ſoit moins fuſible, on augmente la quantité de l'antimoine & de l'alun.

MÉTHODE *pour préparer une liqueur qui pénetre dans l'intérieur du marbre, de maniere qu'on puiſſe peindre ſur la ſurface des choſes qui paroîtront auſſi en dedans.* Prenez de l'eau forte & de l'eau régale, de chacune deux onces, une once de ſel armoniac, deux dragmes du meilleur eſprit de vin, autant d'or qu'on en peut avoir pour cent ſols & deux dragmes d'argent pur. Après vous être pourvu de ces matériaux & avoir calciné l'argent, mettez-le dans une phiole, & ayant verſé par deſſus les deux onces d'eau forte, laiſſez-le évaporer, vous aurez une eau qui donnera d'abord une couleur bleue, & enſuite une couleur noire. Calcinez pa-

reillement l'or. Mettez-le dans une phiole, & versant l'eau régale par dessus, mettez-la évaporer : ensuite versez votre esprit de vin sur le sel armoniac, & le laissez aussi évaporer, vous aurez une eau de couleur d'or qui fournira différentes couleurs : vous pouvez extraire de cette façon beaucoup de teintures, de couleurs, par le moyen des autres métaux. Cela fait, à l'aide de ces deux eaux, vous pourrez peindre tout ce que vous voudrez sur du marbre blanc de l'espece la moins dure, & renouveller pendant quelque-temps la même figure des deux côtés. A l'égard de la peinture qui pénétre le marbre, cet art n'est point perdu en Angleterre, & il y a une femme dans la Province d'Essex qui s'en acquitte d'une maniere très-curieuse.

SUR LA *Peinture en pastel. Nouvelle invention de peindre en pastel, en cire, ou à l'encaustique.* On donne communément le nom de pastel à une peinture résulant de plusieurs crayons, composés de différentes couleurs broyées & réduites en pâte avec de l'eau de gomme. Ainsi peindre en pastel n'est autre chose que peindre avec ces couleurs qu'on mêle suivant les différentes teintes qu'on veut faire. Ces sortes d'ouvrages relativement à la délicatesse & au peu de solidité des crayons s'exécutent toujours sur du papier dont le fond est déjà pour l'ordinaire empreint de

quelque couleur & principalement teint en bleu tendre, appellé papier d'Hollande; mais comme ce papier bleu malgré la gomme avec laquelle il a été préparé à la manufacture est extrêmement sujet à l'humidité, & que de sa propre nature il est peu de durée, à moins qu'on ait l'attention de le conserver sous verre, ce sera toujours un défaut irremédiable attaché à la peinture en pastel.

C'est à ces considérations qu'est due la découverte d'une nouvelle sorte de peinture en pastel bien supérieure à celle qui est en usage. Cette peinture est appellée pastel en cire, & on en doit la découverte à Monsieur Réifstein, célebre Peintre Allemand; en voici le procédé. Au lieu de se servir de papier ou de parchemin pour le fond du tableau, on emploiera à cet usage une toile d'un tissu ferme & serré. Comme le grain de cette toile seroit nécessairement dans le cas d'émousser les crayons, on ne peut se servir de ceux qui font la base du pastel ordinaire. On en emploie d'autres qui ont plus de résistance, en voici la composition. Quant à la toile, on commence pour premiere préparation par l'enduire d'une couche d'huile : puis par le moyen d'un crible, ou tamis bien fin, on répand également dessus toute la surface du tableau autant de verre en poudre que la toile en peut prendre. Cette poussiere de verre & cette huile forment dans peu, en se séchant, une espece

pece de mastic ou de couche solide qui unit toute la surface de la toile, & lui donne beaucoup de solidité. Lorsqu'elle est entiérement seche, c'est alors le temps de peindre sur cette surface avec les crayons les plus durs : en voici l'apprêt.

On réduit d'abord les couleurs en poudre très-fine; on les met ensuite dans un vase de terre bien vernissé, que l'on échauffe peu & à petit feu, & lorsqu'elles sont suffisamment échauffées, on jette dessus de la cire fondue, avec une certaine quantité de graisse de cerf. On doit sur le champ remuer ce mêlange jusqu'à ce que le tout soit presque refroidi. Pour lors on commence à former les crayons, & pour leur donner de la consistance on les jette dans de l'eau froide à mesure qu'ils sont formés. Les couleurs les plus vives ou les plus foncées les unes que les autres, qui sont celles avec lesquelles on forme les clairs & les ombres, doivent être préparées avec la seule graisse de cerf : elles en sont plus tendres, & dès-là se manient avec beaucoup plus de facilité. Cette sorte de peinture est, comme on voit, plus solide que le pastel ordinaire, & elle est toute aussi aisée à manier que l'autre. Cependant il seroit à souhaiter que, pour consolider ce pastel, dont la cire & la graisse de cerf sont la base, & parvenir à le fixer, on fit usage d'un mordant, qui pût s'appliquer sur ce nouveau genre de pastel, & c'est ce qu'on n'a pas encore trouvé,

mais le génie de quelque artiste pourra faire cette découverte.

Même maniere plus abregée. Au lieu de papier & de parchemin, on emploie une toile, parce qu'il faut pour les crayons plus de résistance. On enduit cette toile d'une couche d'huile, & on en répand dessus également, par le moyen d'un crible de verre en poudre. Lorsqu'elle est entiérement seche, on peint avec les crayons les plus durs. Voici l'apprêt de ces crayons. On réduit d'abord les couleurs en poudre très-fine, on les met ensuite dans un vase qu'on échauffe à petit feu; & sur ces couleurs ainsi préparées, on jette de la cire fondue, avec une certaine quantité de graisse de cerf. Il faut bien remuer le tout jusqu'à ce qu'il soit presque refroidi. Alors on commence à former les crayons, & pour leur donner de la consistance, on les jette à mesure dans de l'eau froide. Les couleurs plus vives ou plus foncées que les autres, c'est-à-dire, celles qui servent à former les clairs & les ombres, doivent être préparées avec de la seule graisse de cerf: elles en sont plus tendres & se manient mieux. Cette maniere de peindre a été imaginée depuis peu par le même Peintre Allemand.

MOYEN *de teindre en couleur d'or.* Après avoir teint d'abord votre soie, laine, co-

ton, ou fil, en couleur jaune, prenez pour chaque livre une once de bois de ſiſet, ou de coupeaux de bois jaune, & la groſſeur d'une feve de potaſſe : faites-les bouillir pendant une demi-heure dans de l'eau : mettez-y enſuite votre ſoie, & retournez-la tant que la couleur ſoit à votre fantaiſie.

SECRET *pour donner à l'or une couleur belle & foncée.* Prenez trois onces de vitriol rouge calciné, deux onces de ſel armoniac & une once de verd-de-gris : broyez le tout enſemble, & le tenez bien ſéchement : quand vous voudrez colorer votre or, humectez-le ; jettez de cette poudre par deſſus : faites-le recuire à pluſieurs repriſes, & tremper dans l'eau.

Pour colorer une vieille chaîne d'or & la rendre comme neuve. Prenez de l'urine, faites-y diſſoudre du ſel armoniac, & faites bouillir dans cette compoſition la chaîne d'or : elle reprendra une couleur vive & brillante.

MANIERE *d'argenter le cuivre ou l'airain.* Prenez une once d'argent fin, du ſel gemme, & du ſel armoniac, de chacun ſix onces, & ſix onces de *fiel de verre* : battez l'argent bien mince, & faites-le diſſoudre dans une once d'eau forte ; enſuite jettez-y un peu de ſel : l'argent ſe précipitera au fond ſous la forme d'une chaux blanche :

ôtez cette eau, & mettez-en de nouvelle: répétez cette opération jusqu'à ce que la chaux d'argent ait perdu toute odeur d'eau forte, sechez cette chaux d'argent : ensuite prenez les ingrédiens ci-dessus, & broyez-les sur une pierre nette. Quand ils seront bien broyés, mêlez-les, & les broyez de nouveau avec la chaux d'argent ; & ajoutez-y un peu d'eau jusqu'à ce que le mêlange ressemble à une pâte épaisse : mettez cette pâte dans un vaisseau de terre net : quand vous voudrez argenter, ayez soin que votre métal soit net, & bien limé : enfin frottez-le avec la pâte ci-dessus, & mettez-le sur des charbons ardens. Quand il a cessé de fumer, grattez-le bien, & le frottez encore avec la matiere d'argent, faites la même opération une troisieme fois, & votre métal sera très-bien argenté.

POUDRE *pour argenter le cuivre, ou l'airain en le frottant simplement avec le doigt.* Faites dissoudre un peu d'argent dans de l'eau forte, ajoutez-y du tartre & du sel armoniac en quantité suffisante pour en former une pâte dont vous ferez de petites boules : faites secher ces boules & les réduisez en poudre ; puis mouillant votre pouce, prenez un peu de cette poudre, & frottez-en le cuivre ou l'airain, vous lui donnerez une couleur d'argent.

Au reste, à l'exception du cuivre & du cuivre bien pur, tous les autres métaux,

comme le plomb, l'étain, le fer, sont d'une nature contraire à l'argent, & ne peuvent être mêlés ensemble. Et même à l'égard du cuivre, il ne faut pas mettre plus de cuivre que d'argent dans la composition, autrement l'argent perd sa blancheur & n'est plus propre à être employé comme argent.

Pour polir & lustrer un ouvrage doré. Prenez deux onces de tartre, deux onces de soufre, & quatre onces de sel. Faites-les bouillir dans moitié eau & moitié urine; trempez-y votre ouvrage doré: cette eau lui donnera un beau lustre.

SECRET *pour dorer l'argent de la maniere la plus parfaite.* Prenez du *crocus veneris*, ou safran de Vénus, & du vinaigre: ajoutez-y du vif argent; & faites-les bouillir ensemble jusqu'à ce qu'ils acquierent la consistance d'une pâte. Frottez-en l'argent que vous voulez dorer; il deviendra d'une couleur d'or rougeâtre: ce qui n'arrive point quand on fait cette opération avec du vif argent seulement. Car alors la dorure paroît pâle. C'est un secret fort curieux: on peut dorer sur cette pâte avec de l'or en feuille, au lieu que sans cela il faudroit qu'il fut broyé, elle fait paroître la dorure forte, & d'une couleur foncée.

Pour donner à l'or une couleur forte.

Prenez une livre de cire vierge, une once & demie de safran de Vénus, du sel armoniac, du verd de terre fin, & de l'alun, de chacun une once, une demi-once & un gros de craie rouge, du safran de Mars & de la tuthie, de chacun une demi-once, & deux dragmes de salpêtre ou de sel de pierre : mêlez ensemble tous ces ingrédiens, & après les avoir pulvérisés, remuez le tout, & y versez votre cire fondue. Cette composition étalée sur l'ouvrage doré que l'on fait recuire, donnera à l'or une beauté surprenante.

Ou bien prenez quatre onces de cire vierge, trois quarts d'once de verd de terre, une demi-once de plaque de cuivre, une demi-once de craie rouge, & un quart d'once d'alun : fondez la cire, jettez-y les autres ingrédiens bien pulvérisés, & remuez bien le tout ensemble : ensuite laissez refroidir le mêlange, & formez-en des bâtons ronds, comme les bâtons de cire à cacheter. Quand vous aurez besoin de vous en servir, faites d'abord chauffer votre or, & frottez-en toute la surface avec cette cire; ensuite faites-le recuire au feu, & passez-le promptement à travers de l'eau bouillante & du tartre, votre or acquerera une couleur foncée.

AUTRE *moyen de nettoyer l'or & l'argent, comme broderies, étoffes d'or, tabatieres, &c.* Il ne faut point du tout se servir de liqueurs alkalines, comme seroit

une diſſolution de ſavon pour nettoyer les galons, les broderies, ni le fil d'or tiſſu avec la ſoie, car elles en mangent la couleur : mais on peut faire revivre parfaitement le luſtre d'or, en le frottant avec une vergette douce trempée dans l'eſprit de vin chaud, lorſque les matieres d'or ou d'argent ne ſont pas trop uſées. Entre tous les liquides il n'y en a point d'autre qui ait une activité ſuffiſante pour détacher la matiere qui fait la ſaleté, ſans porter préjudice à la ſoie.

ESTAMPES. *Maniere de blanchir les eſtampes & de leur rendre leur premier luſtre.* Il faut faire une petite leſſive avec des cendres de ſarment de vigne : ces cendres ſont les meilleures & ne doivent pas être mêlées avec d'autres : on doit obſerver que la leſſive ne ſoit pas trop forte. Un boiſſeau de cendres ſuffira pour quatre ſeaux d'eau de riviere. On fera bouillir le tout dans une chaudiere ſept à huit heures ; après quoi on laiſſera repoſer cette leſſive, & on couvrira la chaudiere avec un linge. Quand cette leſſive aura repoſé dans cet état l'eſpace de ſept à huit jours, on la tirera à clair par inclination.

On liera enſemble toutes les eſtampes que l'on veut nettoyer avec une ficelle entre deux cartons, de maniere cependant à n'être pas trop ſerrées, afin que la leſſive puiſſe les pénétrer toutes. On les

mettra bouillir un bon quart-d'heure dans cette leſſive ; on les retirera enſuite , & après en avoir détaché la ficelle , on les mettra ſous une preſſe , avec laquelle on les comprimera bien fort pour en faire ſortir la leſſive qui ſera imprégnée de leur craſſe : on les laiſſera ſous la preſſe pendant un quart-d'heure , au bout duquel on les remettra encore bouillir un quart-d'heure en les renouant avec une ficelle , après quoi on les remettra ſous la preſſe. Enſuite on les mettra dans un autre chaudron plein d'eau de riviere bouillante , après les avoir liées , on les y laiſſera pendant un quart-d'heure. Après cela , on les mettra deux fois dans de l'eau d'alun pour leur donner du corps , & réparer ce que le papier pourroit avoir perdu de colle. Lorſqu'elles ſeront ainſi leſſivées , on les étendra ſur des ficelles attachées de deux à deux avec une épingle ou une petite fourchette de bois : on les tournera en dedans vis-à-vis l'une de l'autre , pour les garantir de la pouſſiere , & c'eſt ainſi qu'elles ſécheront parfaitement.

AUTRE *moyen de blanchir les eſtampes.* Cette opération ne ſe doit faire qu'à la chaleur du ſoleil : plus il eſt chaud , plus elle eſt prompte. Ainſi les mois de Juin , de Juillet & d'Août ſont les plus favorables. On prend une table ou des planches , on attache des petits clous des deux côtés , on y paſſe des fils en travers , afin

d'empêcher que le vent n'enleve les estampes : on étend ensuite du papier, de crainte que les pores du bois venant à s'ouvrir, ne communiquent à l'estampe la rousseur de l'eau qui s'y attacheroit, & qui seroit plus difficile à ôter que les taches d'huile. Il n'est pas nécessaire qu'il y ait plusieurs feuilles de papier les unes sur les autres ; il suffit que la table ou les planches en soient entiérement couvertes. On y placera les estampes sur lesquelles on veut faire l'opération, & on versera dessus de l'eau bouillante. Il faut avoir l'attention d'en verser par-tout : & comme il y a des endroits où les estampes se recoquillent ; & que les plus élevées se sechent plus vîte, on aura une petite éponge fine, & on se servira de l'eau qui est dans les creux des estampes pour en mouiller les endroits qui se sechent. Après avoir versé trois ou quatre fois de l'eau bouillante, on s'appercevra que le roux ou le jaune de l'estampe s'attachera dessus. Il ne faut point s'en inquiéter : plus les estampes blanchiront, plus cette espece de rouille augmentera. Quand les estampes seront blanchies, on les mettra dans un vaisseau quarré de cuivre ou de bois de la capacité de la plus grande estampe ; on versera dessus de l'eau bouillante, & on couvrira le vaisseau avec du linge ou quelque étoffe pour bien conserver la chaleur. Au bout de cinq ou six heures cette rouille se détache & s'évapo-

re dans l'eau. Il faut obſerver avant de verſer cette derniere, d'étendre ſur les eſtampes déjà mouillées une feuille de fort papier blanc, de crainte que l'eau bouillante ne les déchire. Cela fait, on les étendra ſur des cordes pour en exprimer l'eau ; & quand elles ſeront à moitié ſeches, on les mettra dans des feuilles de papier, ou entre des cartons qu'on chargera de quelque choſe de peſant pour qu'elles ne ſe recoquillent point. Il faut que les eſtampes ſoient bien rouſſes ou bien jaunes pour être deux jours à blanchir, car elles blanchiſſent ordinairement dans un jour : la même opération ôte toute ſorte de taches d'huile, mais alors il faut y employer plus de temps. Celles de l'huile dont les Peintres ſe ſervent ſont les plus difficiles à détacher. On a alors la précaution de ne point expoſer le côté de la gravure, & on tourne l'eſtampe de crainte que l'ardeur du ſoleil n'en enleve la fleur.

MOYEN *de tranſporter une eſtampe ſur un verre, de façon que tous les traits y reſtent, & que le papier s'en enleve entiérement.* Moins il y a de temps qu'une eſtampe eſt imprimée, mieux elle produit l'effet dont il s'agit, parce que le noir n'étant pas encore parfaitement ſec, ſe ſépare du papier plus facilement. Mais quoiqu'il y ait déjà du temps qu'elle ſoit imprimée, on s'y prend de la maniere ſuivante.

On doit mettre la taille-douce que l'on veut faire passer du papier sur le verre dans un bassin, on verse de l'eau chaude dessus, & on la laisse tremper pendant une demi-heure. Au bout de ce temps, on la retire, & on l'étend sur un linge blanc, afin qu'il en attire l'eau. En attendant que cela se fasse, on prend de la térébenthine claire de Venise, & on la fait chauffer sur un petit feu de braise. Après avoir fait en même-temps chauffer un peu le verre destiné à recevoir les figures de l'estampe, on étend la térébenthine dessus avec un pinceau de poil, en prenant garde de l'en trop charger.

Le verre étant ainsi préparé, on l'applique sur l'estampe qu'ensuite on presse de tous côtés pour qu'elle prenne bien par-tout. Afin que la térébenthine s'endurcisse bien, on place le verre sur un feu qui ne renvoie qu'une petite chaleur. Ensuite on fait de nouveau bien imbiber le papier, & après on le frotte avec les doigts. C'est par ce frottement qu'il s'enleve par rouleaux : mais il faut dans toute cette opération beaucoup de patience & d'attention, si l'on ne veut pas enlever les traits de l'estampe avec le papier. Quand on a bien réussi on enduit la figure qui reste sur le verre de térébenthine claire, ou d'un vernis, & on la couvre d'une mince feuille d'or, d'argent, ou de métal battus. Le métal paroissant alors au travers du verre, il semble que l'estampe

ait été imprimée ſur de l'or ou ſur de l'argent. On peut encore peindre les figures tranſportées de toutes ſortes de couleurs. Le tout étant fait ainſi, on peut aiſément cacher l'artifice en enduiſant le dos de la nouvelle eſtampe d'une ſimple colle ou d'un blanc d'œuf, & le couvrant d'une poudre quelconque.

MÉDAILLE. *Secret pour tirer exactement ſur du papier l'empreinte d'une médaille.* On commence par en faire une empreinte la plus nette qu'il eſt poſſible avec la meilleure cire à cacheter. On coupe autour de cette empreinte avec la pointe d'un canif, ou avec des ciſeaux bien fins toute la cire qui la déborde. On prend de l'encre dont ſe ſervent les Imprimeurs en taille-douce, & avec un pinceau un peu délié on porte un peu de cette encre ſur les lettres, & dans les creux que forme le relief de la médaille. Il faut enſuite paſſer le doigt nud, ou couvert d'un linge ſerré ſur la ſurface de l'empreinte, juſqu'à ce qu'elle ſoit bien nettoyée, & qu'il ne reſte plus de noir que dans les lettres & dans les autres creux. On frotte après cela un doigt ſur du blanc bien doux, comme le lait de chaux dont on ſe ſert en Hollande & en Angleterre, pour blanchir les murs, & on le paſſe légérement ſur l'empreinte, pour achever de la nettoyer & de la ſécher. On a tout prêts quelques morceaux de papier un peu plus grands que la mé-

daille, qui ont été trempés dans l'eau, mais dont l'eau doit être un peu exprimée. On applique un de ces papiers ſur l'empreinte ; & derriere le papier on met trois ou quatre morceaux de flanelle de la même grandeur. Pour tranſporter l'empreinte ſur le papier, on a deux plaques de fer bien unies, environ de deux pouces en quarré, & d'une épaiſſeur ſuffiſante, afin qu'elles ne ſe courbent pas. On place l'empreinte de cire au milieu d'une de ces plaques, avant d'y appliquer le papier & la flanelle, & l'on met l'autre plaque deſſus. Après avoir levé les deux plaques enſemble, on les met bien également dans une petite preſſe à la main à deux vis. On ſerre alors les deux vis, & on les force même avec un coup de marteau. En ouvrant la preſſe on trouve ſur le papier une belle empreinte. Si par hazard il y manquoit quelque choſe, il eſt aiſé de la réparer quand le papier eſt ſec avec un petit pinceau & de l'encre de la Chine.

TABLEAUX. *Moyen de faire revivre les couleurs des tableaux noircis.* Pour faire revivre les tableaux, en ôter tout le noir, qui ſouvent cache une partie des figures, & enfin les rendre parfaitement neufs, & comme s'ils ſortoient de la main du Peintre, il faut mettre derriere le tableau ſur la toile une couche de la compoſition ſuivante.

Prenez de la graisse de rognon de bœuf deux livres.

De l'huile de noix une livre.

De la céruse broyée à l'huile de noix une demi-livre.

De la terre jaune broyée aussi à l'huile de noix une once.

Faites fondre dans un pot votre graisse, & quand elle sera tout à fait fondue, vous y mêlerez l'huile de noix, & ensuite la céruse & la terre jaune : vous remuerez ensuite avec un bâton pour bien faire mêler toutes les drogues, & vous vous servirez de cette composition tiede.

Elle a la vertu de conserver les tableaux, de dissiper petit à petit tout le noir, & de les rendre toujours plus beaux en vieillissant, sans que jamais ils puissent se gâter dans la suite.

TEINTURE. *Maniere de teindre en rouge le bois blanc & le sapin. Voici un moyen qui n'est ni dispendieux ni embarrassant.* Ayez un grand panier ou baquet percé dans son fond de plusieurs petits trous. Remplissez-le de crotin de cheval, & mettez un second baquet ou autre vaisseau non percé sous ce premier, afin de recevoir l'eau qui tombera du crotin à mesure qu'il se pourrira. S'il est trop lent à se pourrir, aidez-le en l'arrosant d'urine de cheval, mais légérement, & de temps en temps. C'est avec cette eau simple que vous donnerez à vos bois la couleur rou-

ge en les frottant avec une brosse: deux couleurs suffiront non-seulement pour les peindre au dehors, mais encore pour les pénétrer de 4 à 5 lignes, de sorte que si l'on donne ces deux couches, lorsque l'ouvrage n'est encore que dégrossi, l'ouvrier pourra l'achever & le polir, sans crainte de découvrir la couleur naturelle du bois. Au reste on ne doit pas rassembler différemment les bois blancs, car ils ne recevroient pas la même teinte de couleur, à cause de la différente nature & de l'âge du bois. C'est ainsi que le sapin qui est veiné présentera un rouge marbré & ondé, d'autres l'auront de couleur de rose, de pourpre; la planche vieille prendra une autre couleur que la planche neuve. Voilà pourquoi ceux qui useront de cette recette ne doivent pas employer les bois sans discernement, afin d'éviter des variétés choquantes.

MANIERE *de teindre la laine & la soie en belle couleur de feu.* Prenez d'abord pour chaque livre de soie, quatre poignées de son de froment, que vous mettrez dans deux seaux d'eau, faites-le bouillir & laissez-le reposer toute la nuit dans une tinette. Ensuite prenez la moitié de cette eau, mettez-y une livre d'alun, un quarteron de tartre rouge, réduit en poudre fine, & une demi-once de gurgumi aussi en poudre; mettez-les bouillir ensemble & remuez-les bien avec un bâton. Quand

ils auront bouilli pendant un quart-d'heure, ôtez la chaudiere de dessus le feu, mettez-y la soie, & couvrez-la exactement pour empêcher la vapeur de s'en échapper. Laissez le tout dans cet état pendant trois heures, ensuite rincez votre soie dans de l'eau froide : battez-la, tordez-la sur une cheville de bois, & faites-la secher sur des cordes.

Prenez ensuite un quarteron de noix de galle, pulvérisez-la bien, & mettez-en la poudre dans un seau d'eau de riviere. Faites-la bouillir pendant une heure : après quoi vous ôterez la chaudiere de dessus le feu, & quand vous pourrez y souffrir la main sans vous brûler, vous y mettrez votre soie, & après l'y avoir laissée pendant une heure, vous la retirerez pour la faire secher. Quand la soie sera seche, & que vous voudrez la teindre en cramoisi, pesez pour chaque livre de soie trois quarts d'once de cochenille, que vous réduirez en poudre fine, & passerez par un tamis de soie. Ensuite vous la mettrez dans le seau avec le reste de la lessive, & ayant bien mêlé le tout, vous le ferez bouillir dans une chaudiere que vous couvrirez exactement pour empêcher qu'il n'y tombe de la poussiere. Pour lors mettez-y deux onces & demie de tartre en poudre avec trois quarterons de mêlange : faites-les bouillir pendant un quart-d'heure, ensuite ôtez-le de dessus le feu. Laissez-le refroidir un peu : mettez-

mettez-y votre ſoie, & remuez-la bien avec un bâton pour empêcher que la couleur ne s'y applique par place, & tordez-la quand elle ſera froide. Si la couleur ne vous paroît pas aſſez foncée, remettez la chaudiere ſur le feu, faites-la bouillir, & lorſqu'elle ſera redevenue tiéde, recommencez à y tremper votre ſoie : enſuite ſuſpendez-la à une cheville de bois attachée au mur, tordez-la & frappez deſſus avec un battoir. Quand elle ſera ſeche, rincez-la dans la leſſive chaude où vous aurez fait diſſoudre une demi-once de ſavon de Newcaſtle, ou de tout autre ſavon eſtimé, pour chaque livre de ſoie ; enſuite rincez-la dans de l'eau froide : étendez les écheveaux de ſoie crue ſur une cheville de bois, & après les avoir bien tords & battus tout autour, mettez-les ſécher.

AUTRE *maniere de teindre la ſoie en cramoiſi.* Prenez une demi-once de bon vitriol romain, une once de tartre, & un quart-d'once d'eſprit de vitriol : pulvériſez le tout ; mettez-le dans un vaſe d'étain, & verſez par deſſus autant d'eau qu'il en faudra pour teindre la quantité d'une demi-once de ſoie : quand le mêlange eſt prêt à bouillir, jettez-y votre ſoie que vous aurez fait bouillir auparavant dans du ſon. Quand elle aura bouilli une heure ou deux dans le mêlange, ôtez-la & tordez, puis ajoutez à la li-

queur une demi-once de cochenille en poudre, & soixante gouttes d'esprit de vitriol. Le tout étant prêt à bouillir, remettez-y votre soie, & la laissez tremper pendant quatre heures : après quoi prenez de l'eau claire dans laquelle vous jetterez un peu d'esprit de vitriol : rincez-y votre soie, & retirez-la ensuite pour la faire secher à l'ombre sur des perches : elle sera d'une couleur éclatante ; mais si vous voulez que le cramoisi soit foncé, prenez pour rincer votre soie de l'esprit de sel armoniac au lieu de l'esprit de vitriol.

Choses à observer sur cette sorte de teinture. 1°. Il faut que la chaudiere soit faite d'un bon étain pur, & exempt de toute matiere grasse.

2°. Il faut y mettre le tartre préparé lorsque l'eau est tiéde.

3°. Si l'on veut teindre de la laine filée ou estame, on peut la mettre dans la chaudiere dès qu'elle commence à bouillir, & l'y laisser pendant deux heures.

4°. Quand elle a bien bouilli, ôtez-la, & la rincez, nettoyez la chaudiere, & mettez y de l'eau pour le second bouilli.

5°. Ce second bouilli se fait de la même maniere que le premier, ensuite mettez-y de la cochenille réduite en poudre, & après l'avoir fait bouillir fortement, remuez bien le tout.

6°. Après avoir bien lavé & nettoyé la

ſoie ou la laine dans la premiere leſſive, on la met ſur un dévidoir que l'on tourne continuellement pour empêcher que les couleurs ne s'y attachent par place.

7°. Quand la couleur eſt à votre fantaiſie, ôtez la laine, lavez-la & rincez-la bien, & ſuſpendez-la dans une chambre à l'ombre & à l'abri de la pouſſiere.

VERNIS. *Moyen de faire un beau vernis.* Prenez de la térébenthine, de l'eſprit de térébenthine, de la poix réſine, autant de l'un que de l'autre : mêlez le tout enſemble, après avoir fait fondre la poix ſéparément pour la paſſer au travers d'un linge : puis jettez-la avec leſdites drogues auxquelles vous ferez prendre un bouillon. Vous l'appliquerez enſuite ſur ce que vous voudrez vernir. Vous laiſſerez le pot dans lequel ſera le vernis ſur un réchaud pendant que vous vous en ſervirez, mais vous ne l'emploierez qu'après avoir mis trois couches de colle forte bien claire, faite avec des oreilles, leſquelles vous ferez bouillir avant de vous en ſervir pour faire la colle avant de les nettoyer. Pendant que le vernis eſt ſur le feu, vous pourrez y ajouter de l'eſprit de vin, ſelon la quantité proportionnée aux drogues.

VERNIS DE LA CHINE. *Maniere de*

faire un vernis de la Chine applicable sur le bois & autres ouvrages. Ayez une bouteille de verre blanc bien transparente, qu'elle soit bien nette & bien seche. Mettez-y une livre d'esprit de vin, le plus clair que vous puissiez trouver. Emplissez-en la bouteille jusqu'aux deux tiers, c'est-à-dire qu'il reste un tiers vuide. Mettez dans cet esprit de vin deux onces de bonne gomme laque en grain, qui soit réduite en poudre impalpable, & la même quantité de sandaraque bien choisie & pareillement réduite en poudre. Bouchez bien la bouteille, & laissez le tout infuser au soleil. Il est essentiel que cette infusion se fasse à une chaleur telle que celle du soleil, & que la composition soit toujours au moins tiéde, parce qu'une plus grande chaleur feroit casser la bouteille : remuez-la de temps à autre. Vous connoîtrez quand vos gommes seront entiérement dissoutes, lorsqu'elles ne feront plus de sédiment : alors retirez votre bouteille & mettez-la dans un lieu sec à l'ombre pendant plusieurs jours, & quand vous verrez que votre composition se partagera en deux, la partie supérieure d'un clair parfait, & l'inférieure plus opaque, vous préparerez une autre bouteille de gros verre, que vous nettoierez & que vous laisserez secher, ensorte qu'il n'y reste aucune humidité ni fraîcheur, aucune tache ni corps étranger : vous en serez plus assuré, si vous prenez des bou-

teilles neuves. Verſez doucement par inclination toute la partie claire de votre compoſition dans votre bouteille préparée, ce ſera votre vernis : mais ne verſez que ce qu'il y a de plus clair, ſi vous voulez que votre vernis ſoit parfait, & bouchez bien exactement votre bouteille, & tout de ſuite remettez deux onces d'eſprit de vin ſur votre marc. Bouchez la bouteille, remettez-la au ſoleil, & faites le reſte comme ci-devant : vous en tirerez encore du vernis de la même qualité. Vous pourrez faire la même choſe une troiſieme fois, en ajoutant ſur le marc une once d'eſprit de vin, & paſſant le tout à la chauſſe, vous aurez un vernis de cette troiſieme opération que vous mettrez à part qui ſera plus commun, mais auſſi bon que le meilleur dont on faſſe communément uſage ſur les lambris. On répétera cette même opération autant de fois qu'on le jugera à propos, & juſqu'à ce qu'on voie qu'on a aſſez de vernis pour faire ce qu'on veut, ou bien on peut en faire pluſieurs bouteilles à la fois, ou faire cette préparation dans des vaiſſeaux plus grands, en augmentant les doſes à proportion, mais toujours en obſervant de laiſſer un eſpace vuide dans la bouteille où ſe fera la diſſolution des gommes, pour ne point caſſer. Une regle générale, c'eſt de tenir toujours les bouteilles bien bouchées, tant celles qui contiennent la compoſition, que celles qui contiennent

le vernis qu'on veut garder pour l'ufage ; car un vernis éventé s'épaiffit, brunit, & devient moins brillant : pour l'employer même on n'en verfe que peu-à-peu dans une taffe pour l'appliquer à l'inftant.

Au défaut du foleil, vous pourrez faire votre diffolution dans un four, encore chaud, lorfqu'on a retiré le pain, & que le four eft entiérement vuide, ou dans une cruche à grande ouverture qui foit vuide, où vous fufpendrez votre bouteille pour y faire votre diffolution, en approchant cette cruche vuide à une certaine diftance du feu, afin que la compofition ne prenne qu'une chaleur tiéde. Vous recouvrez votre cruche après que vous y avez fufpendu votre compofition pour y conferver cette chaleur tiéde. Cependant le foleil eft toujours plus avantageux à caufe de l'égalité de la chaleur.

MANIERE *d'employer ce vernis.* Pour bien employer le vernis, il faut un endroit propre expofé au foleil, il faut auffi que le vernis foit tiéde, que le bois ou autre matiere à vernir, ait le même degré de chaleur pour reuffir, & qu'il ne s'introduife dans l'endroit aucun air froid ni pouffiere. La raifon, c'eft que fi le vernis s'applique étant froid, ou fur une matiere froide, ou qu'il y ait de la pouffiere, il fe ternit, & devient farineux dès qu'il eft employé, & qu'en trempant plufieurs fois

le pinceau dans le vernis froid, il devient trouble, il s'y forme des grumeleaux qui s'attachent au pinceau & qui rendent mal le vernis ſur les endroits où on l'applique; car ſa beauté conſiſte à être brillant, uni, point écaillé, ni farineux. Le défaut de chaleur & la moindre malpropreté y ſont contraires. Il faut peu charger le pinceau, afin que le vernis n'ait pas le temps de refroidir, & que l'ouvrage en ſoit plus net. C'eſt par cette raiſon qu'il eſt néceſſaire de tenir extrêmement propres les pieces qu'on veut vernir. Les pinceaux doivent être gros à proportion que l'ouvrage peut le comporter. Dans un ouvrage uni, un gros pinceau convient. Dans ceux où il y a des inégalités, comme des moulures, ou des reliefs, il faut des pinceaux plus petits pour rechercher dans tous les recoins & les enfoncemens

On peut encore ſuppléer au défaut du ſoleil pour l'emploi du vernis, par une étuve, ou le deſſus d'un four, pourvu que le vernis & ce qu'on veut vernir aient le dégré de chaleur ſuffiſant. On conçoit ſans doute que ſi on n'applique pas le vernis immédiatement ſur des matieres polies, mais ſur la peinture, de la dorure, bronze, découpures, qui ne doivent pas moins avoir un certain poli, il faut attendre que tout cela ſoit ſec, avant que d'y mettre le vernis, autrement on gâteroit tout. Il ne faut pas laiſſer ſécher les pinceaux,

ſans les avoir eſſuyés avec un petit linge fin & propre pour s'en ſervir une autre fois. S'il arrive que le vernis ſe ſoit ſeché ſur les pinceaux, il faut les mettre tremper quelque temps dans l'eſprit de vin avant de les eſſuyer.

VERNIS. *Compoſition d'un vernis pour les parquets des appartemens.* Prenez demi-livre de gomme Arabique, un quarteron de ſandaraque, deux onces de gomme-gutte, un quarteron de gomme laque: une livre de gomme d'Abſom, avec une pinte d'eſprit de vin.

Mettez le tout enſemble dans un pot de terre verniſſé à pouvoir aller au feu, & qui ne ſoit pas trop poreux. Bouchez bien ce pot, & remuez-le en le ſecouant avec la main juſqu'à ce que les gommes ſoient fondues. Mettez-le enſuite ſur un feu qui ne ſoit pas trop violent, de crainte que l'eſprit de vin ne s'y enflamme: laiſſez bouillir doucement le tout l'eſpace de dix minutes, qui eſt un temps ſuffiſant pour que la compoſition ſoit bien faite: après quoi on la paſſera par une étamine.

Cette compoſition doit s'appliquer toute chaude & légerement ſur le plancher, ou parquet, afin qu'elle y prenne mieux, mais on aura eu ſoin auparavant de bien nettoyer ce parquet de toute ordure & pouſſiere, & pour cela de le bien laver: il faut la laiſſer bien ſecher enſuite, autrement le vernis ne réuſſiroit pas bien.

Il faut aussi donner au vernis un temps suffisant pour bien secher. C'est pourquoi c'est en été qu'il convient de faire cette opération. On ne doit point marcher sur ce vernis qu'on n'y ait mis de la cire, & on ne doit point y mettre de la cire qu'il ne soit bien sec. Tout le monde sait comment on cire un parquet : la cire conserve le vernis, & rend le parquet luisant : mais il ne faut pas mettre le vernis sur la cire, car il ne prendroit pas. Le vernis ne s'emploie que sur les parquets ou planches de bois.

Si on veut mettre plusieurs couches de ce vernis les unes sur les autres, après qu'elles seront bien seches, il faudra les bien polir : il n'y aura rien de plus beau, ni qui rendra le bois plus brillant. Les autres boiseries des appartemens peuvent être également vernis comme les parquets ; & on peut, si l'on veut, les faire différentes, en ajoutant dans les vernis telles couleurs que l'on voudra pour en faire des fonds différents. Cela produira un effet merveilleux ; mais il faut toujours que les couleurs qu'on emploie tirent sur le brun plus que sur le clair, à cause des gommes-gutte & laque, qui font par elles-mêmes une couleur de bois tendre.

IVOIRE. *Maniere de blanchir parfaitement l'ivoire.* Ayez un petit cuvier proportionné à la piece ou à la quantité de

pieces d'ivoire que vous voulez blanchir, & ſemblable à ceux où l'on fait la leſſive, c'eſt-à-dire ayant un trou dans ſon fond, où l'on met un bouchon de paille ou une canule, & ſon couvercle. Dans ce cuvier on met une pierre de chaux vive, & environ un quarteron de cendres de brandevinier, l'eſpece de tartre qui ſe forme au fond des alambics ou chaudieres où l'on diſtille l'eau-de-vie. Il eſt cenſé que la quantité de ces deux matieres doit ſe régler ſur celle de l'ivoire qui eſt à blanchir. On met enſuite l'ivoire dans le cuvier, qui ne doit point toucher à la chaux vive, parce qu'infailliblement elle le feroit lever par écailles. Pour cet effet on diſpoſe dans le cuvier quelques bâtons en travers qui ſoutiennent la pierre en l'air. On verſe enſuite de l'eau ſur la chaux, froide d'abord, puis tiede, chacune à pluſieurs repriſes, comme on fait pour le linge, & enfin bouillante. L'ivoire doit baigner dans l'eau. Il faut tenir toujours le cuvier couvert exactement, ſoit avec ſon couvercle, ſoit avec du linge aſſez épais, pour empêcher la fumée d'en ſortir : car c'eſt cette fumée qui fait toute l'opération, & qui détache la craſſe la plus enracinée. Lorſque vous jugez que votre ivoire eſt aſſez blanchi, vous le tirez du cuvier, & vous le broſſez avec une broſſe un peu rude trempée dans l'eau fraîche : alors vous voyez diſparoître toute la ſaleté,

& l'ivoire devenir du plus beau blanc dont il ſoit ſuſceptible : cette méthode eſt infiniment plus ſûre que la roſée de Mai, qui eſt ſujette à quantité d'inconvéniens : notez que ſi la piece d'ivoire étoit attachée à un cerceau de bois ou autre corps, il faut l'en détacher pour faire cette opération.

EAU ROSE. *Maniere facile de faire de l'eau roſe.* Il ne faut pour cela ni fourneau ni alambic. Prenez ſimplement une terrine, mettez-y de l'eau avec autant de feuilles de roſes que vous le jugerez à propos, après quoi vous verſerez par deſſus deux ou trois gouttes d'eſprit de vitriol : elles ſuffiront pour communiquer à l'eau non-ſeulement les couleurs, mais encore l'odeur des roſes.

FAÏANCE. *Moyen de rendre la faïance moins fragile, & préſerver ſon émail de toutes gerſures.* Lorſque l'on a acheté de la faïance, il faut, avant de s'en ſervir, la mettre dans un chaudron avec de l'eau qui la ſurnage. Les pieces ſeront diſpoſées de telle ſorte que l'eau les baignera de tous côtés, c'eſt-à-dire qu'on les placera un peu penchées ſur le côté, & l'on mettra entr'elles des petits morceaux de bois qui les ſépareront & les empêcheront de ſe toucher. Enſuite on jettera dans l'eau beaucoup de cendres, mais des cendres de bois neuf ou flotté, avec cette diffé-

rence qu'il en faudra une plus grande quantité de celles-ci que des premieres, parce que le bois flotté a beaucoup moins de sels que le bois neuf ; mais il est bon d'avertir que les cendres de charbon ne valent rien pour cela. Les cendres étant mises, on placera la chaudiere ou le chaudron sur le feu, & on fera chauffer l'eau jusqu'à ce qu'elle bouille. On entretiendra cette ébullition pendant une heure & demie & même deux heures, après lesquelles on retirera la chaudiere, & on laissera refroidir le tout ensemble. Il ne faut pas une grande physique pour comprendre que les sels des cendres dissous dans l'eau s'incrustent par l'action du feu dans les pores de la faïance, la rendent ainsi plus compacte, & lui donnent une solidité qu'elle n'avoit pas. Ces mêmes sels fortifient la continuité de l'émail, & par ce moyen le préserve de toute fêlure. On peut assurer que ceux qui prendront cette précaution recueilleront avec plaisir le fruit d'une peine bien légere.

MANIERE *de faire des tablettes blanches pour écrire dessus avec une aiguille ou stilet d'argent.* Prenez du plâtre de Paris le plus fin : détrempez-le avec de la corne de cerf, ou toute autre colle, & ayant étendu votre parchemin bien uniment sur un chassis, enduisez-le de ce mêlange par les deux côtés : quand il

eſt ſec, grattez & adouciſſez-le comme auparavant : enſuite prenez de la céruſe, broyez-la bien fine avec de l'huile de lin qui a bouilli : appliquez-en une couche fort unie ſur votre parchemin avec un pinceau, & mettez-le ſecher à l'ombre pendant cinq ou ſix jours : quand il eſt ſec, paſſez-y légérement une éponge humide ou un linge mouillé pour le rendre encore plus uni, & laiſſez-le ſecher entiérement juſqu'à ce qu'il ſoit en état de pouvoir ſervir. Pour lors coupez vos tablettes de la grandeur que vous voudrez avec un inſtrument bien tranchant, & reliez-en les feuillets en livre, à la couverture duquel vous placerez le ſtilet ou aiguille d'argent.

AUTRE *maniere pour écrire avec une aiguille de laiton.* On fait en Allemagne de petits livres compoſés de feuilles couvertes de bitume ou vernis, ſur lequel on peut écrire avec une aiguille de laiton, & effacer enſuite l'écriture avec un linge un peu mouillé. Voici la maniere de les faire. Prenez du plâtre paſſé par un tamis très-fin, incorporez-le avec de la colle d'Allemagne, & couvrez-en la planche ou le papier. Lorſqu'il ſera ſec, ratiſſez-le pour le bien unir, & recouvrez le plâtre comme la premiere fois. Cette ſeconde couche étant ſeche, on en donnera une de céruſe bien broyée avec de l'huile de lin cuite : mais il faut que cette

couche soit légere, la bien unir avec le doigt, & la laisser secher à l'ombre cinq à six jours : on unira ensuite la surface avec un linge mouillé, & l'on pourra écrire dessus au bout de vingt jours ou environ, avec une aiguille de laiton dont la pointe soit arrondie.

CORBEAUX. *Maniere amusante d'attraper les corbeaux. Comme les corbeaux mangent les grains dans la campagne, & qu'ils y font bien des ravages, c'est toujours une chose utile que de chercher à les détruire. Voici pour cela une méthode sûre & en même-temps amusante.* Prenez une livre de viande, découpez-la en plusieurs morceaux, à-peu-près de la grosseur d'une noix : faites provision d'une main de papier au plus, & d'un petit pot rempli de glu. Ensuite transportez-vous dans un endroit où vous sçavez qu'il se rassemble beaucoup de corbeaux : pour lors faites autant de cornets que vous avez de morceaux de viande, employez à chaque cornet une feuille de papier ; &, pour agir plus prudemment, faites-y un point d'aiguille en haut & en bas : pour lors mettez-y un de vos morceaux, & frottez de glu l'entrée du cornet en dedans : placez tous vos cornets de distance en distance, & retirez-vous à l'écart. Bientôt les corbeaux friands de cette viande fraîche, se jetteront dessus avec toute l'avidité possible, & fourrant leur

tête jusqu'au fond du cornet pour atteindre à leur proie, qui est trop enfoncée, s'englueront les plumes à l'entrée du cornet, & ne pourront plus retirer leur tête : alors, sans plus songer à leur proie, & se trouvant aveuglés, ils prendront leur vol, & s'éleveront dans l'air tant qu'ils pourront jusqu'à perte de vue, mais toujours perpendiculairement. Ne croyez pas pour cela les avoir perdus de vue ; car vous les verrez peu de temps après, c'est-à-dire, quand les forces leur manqueront, retomber directement au même endroit où ils auront pris leur volée : pour lors il vous sera bien facile de vous en saisir, ou de les assommer en leur donnant à chacun un bon coup de bâton sur la tête : on en peut expédier ainsi facilement tant qu'on veut. C'est un vrai plaisir de voir dans la même minute, dix, douze, & quelquefois plus, de ces corbeaux prendre leur volée tout à la fois, & retomber ensuite les uns après les autres selon que les forces leur manquent plutôt ou plus tard aux uns qu'aux autres. On en prend quelquefois jusqu'à soixante dans une matinée ; une livre de viande suffit pour cela : car, au moyen de ce que le cornet est haut, ils ne peuvent pas atteindre au morceau qui est au fond. D'ailleurs, ils sont si étourdis de se voir pris de la sorte, qu'ils ne songent plus à leur proie qui peut servir à en attraper d'autres.

Geay. *Chaſſe du geay, ou moyen facile & amuſant de prendre des geays. On ſait combien les merles, les pies & les geays ſont difficiles à joindre pour pouvoir les tirer, à cauſe de la fineſſe de leur ouie & de leur odorat. Voici néanmoins un moyen de faire cette chaſſe avec ſuccès.* Ayez un geay privé, & le portez dans une cage couverte vers une futaie ou autre bois, où vous ſoupçonnerez qu'il y aura des geays. Avancez cent ou deux cents pas dans le bois, & choiſiſſez un lieu un peu découvert. Alors prenez votre oiſeau, renverſez-le contre terre ſur le dos ; & avec deux petites fourches dont vous vous ſerez muni, contenez-le ſur le terrein en engageant ſes deux ailes ſous ces fourches que vous planterez ſi avant en terre, que, malgré tous ſes efforts, il ne puiſſe ſe mettre en liberté : il faut obſerver de ne point bleſſer l'oiſeau, afin qu'il vous ſerve pluſieurs fois. Votre geay étant ainſi placé, retirez-vous dans le bois ; poſtez-vous de façon que, ſans être trop en vue, vous puiſſiez avoir le plaiſir de voir tout ce qui ſe paſſera. Aux cris que pouſſera le geay en ſe débattant, tous ceux qui ſeront à demi-lieue à la ronde ne manqueront pas d'accourir d'arbre en arbre juſqu'au lieu où ils verront leur camarade ſi mal à ſon aiſe : ils voleront auſſi-tôt à terre, tourneront & ſauteront autour de lui, & s'en approcheront ſans aucune défiance : celui-ci, qui aura la

tête & les pattes libres, déſeſpéré de ſe voir le ſeul malheureux de ſa troupe, ne manquera pas de ſaiſir celui d'entr'eux qui paſſera trop près de lui, & certainement ne le lâchera plus. Les cris que jettera le nouveau priſonnier, vous avertiront que votre geay a fait ſon coup : vous ſortirez du lieu où vous vous êtes caché, & vous irez prendre votre proie : tous les geays s'envoleront auſſi-tôt, mais ſoyez aſſuré qu'ils n'iront pas loin. Retournez dans votre embuſcade, vous les verrez bientôt revenir, & votre geay en attrapera un ſecond : ainſi vous pourrez en avoir pluſieurs de ſuite, & votre geay, en le ménageant, pourra vous ſervir pluſieurs chaſſes.

Comme dans une de ces chaſſes il a été pris un merle, on a lieu de croire que la même ruſe ſert pour les merles & les pies : c'eſt ce qu'il eſt facile d'éprouver.



SUPLÉMENT

De quelques ſecrets que l'on n'a découverts que lorſque cet ouvrage a été ſur la fin de l'impreſſion.

BOUTONS AU VISAGE. (*onguent pour les*) Prenez une once de mercure, deux onces d'eau forte qu'il faut mettre dans une phiole pendant 24 heures, mettez enſuite la phiole entre des cendres chaudes : il l'y faut laiſſer juſqu'à ce que le mercure & l'eau-forte aient pris une couleur jaune & rouge : enſuite pilez le tout avec une pincée de litharge qu'il faut enſuite mêler avec trois fois plus peſant de beurre.

CHEVAUX. *Remede pour guérir toutes les tranchées des chevaux, de quelque eſpece qu'elles ſoient.* Il faut faire bouillir une pinte de lait, dans laquelle on jette plein un grand dé à coudre de ſavatte brûlée & pulvériſée. On fait avaler le tout au cheval par le moyen du cornet. On le couvre bien, on lui fait une bonne litiere, & on lui donne aſſez d'eſpace pour qu'il s'étende à ſon aiſe. Le cheval éprouve auſſi-tôt une forte criſe qui lui refroidit les membres, mais qui ne doit pas effrayer. Deux heures après il revient

dans ſon état naturel : on peut alors lui donner à manger, & le faire même travailler. On aſſure que ce remede a pour garant vingt ans d'épreuves qui ont toujours réuſſi.

FIEVRE. (*Remede contre la*) Prenez cinq gros de quinquina, demi-once de ſirop de capillaire, demi-once de miel de Narbonne : mêlez le tout enſemble, & faites trois bols d'égale peſanteur, & prenez-en un trois jours conſécutifs aux atteintes de la fievre, enſuite un verre de vin blanc à chaque fois.

MAL DE DENTS. *Moyen de le guérir par le ſeul attouchement.* Prenez deux taupes vivantes, tenez-les dans chaque main en les preſſant un peu ſans les étouffer, juſqu'à ce que la chaleur ou la ſeule contrainte qu'elles ſouffrent les ait fait mourir, ce qui arrive au bout de cinq heures, pendant leſquelles on ne doit point lâcher priſe. Les taupes étant mortes, on les met dans un pot de terre neuf & non verniſſé, qu'on lute bien avec une quantité d'eau ſuffiſante pour décompoſer exactement ces animaux par l'ébullition. Il faut un feu doux que l'on entretient avec des cendres chaudes, & laiſſer mitonner le pot à petits bouillons pendant vingt-quatre heures. Après ce temps toute la ſubſtance des taupes eſt réduite en une eſpece de pâte, au deſſus de laquelle

ſurnage une graiſſe ou huile animale dans laquelle eſt toute la vertu. On s'en frotte à diverſes repriſes la paume des mains & les extrêmités des doigts : on en imbibe, aux mêmes endroits, l'intérieur de deux gants de peau que l'on garde dans ſes mains pendant un ou deux jours, ſurtout dans le temps du ſommeil. Ainſi les mains ſont imprégnées des vertus du remede, qui s'y conſervent pluſieurs mois ſans altération. Auſſi-tôt que l'on s'apperçoit que la vertu s'affoiblit, on en frotte de nouveau ſes doigts & ſes gants; & quand la proviſion eſt finie, on recommence. Mais comme les frottemens journaliers & les lotions indiſpenſables des mains doivent avoir bientôt effacé les impreſſions de cette huile, il ſembleroit plus court & plus efficace de porter tout d'un coup ſur les dents, ou ſur les gencives malades, avec un petit pinceau, quelques gouttes de cette huile. C'eſt une expérience qu'on pourroit tenter ſans inconvénient.

AUTRE. *Servez-vous de l'huile de papier qui ſe fait ainſi.* Prenez une feuille de papier blanc, tournez-la en cornet, enſorte qu'il y ait à l'extrêmité un petit trou; puis mettez le feu au papier que vous tenez à l'extrêmité avec des pinces, préſentez au papier une cuiller propre pour recevoir l'huile qui en ſortira : il faut réitérer pluſieurs fois, juſqu'à ce qu'il y en ait aſſez

pour imbiber un morceau de coton que vous poſerez ſur la dent.

VUE. *Moyen nouvellement découvert de recouvrer la vue perdue par accident.* C'eſt d'exprimer dans les yeux la liqueur du fiel du poiſſon appellé barbeau. L'expérience en a été faite à Paris l'année paſſée 1767 ſur une femme dont les yeux étoient depuis ſix mois affligés d'ulceres & couverts d'une taie, qui la rendoient totalement aveugle. Ainſi, pour avoir un remede contre cet accident, on doit ſe procurer le fiel de pluſieurs poiſſons, en exprimer la liqueur dans une phiole, & en faire entrer avec le bout d'une plume dans les yeux : ce qu'on a pratiqué à l'égard de la femme dont nous venons de parler. Cette liqueur lui cauſa d'abord une douleur très-vive qui dura plus d'une demi-heure, mais qui ſe diſſipa peu-à-peu, & ſes yeux rendirent beaucoup d'eau. Le lendemain la femme affligée commença à voir d'un œil. On lui remit, le ſoir, de cette même liqueur. Le blanc des yeux, qui étoit rouge, reprit inſenſiblement ſa couleur, & la vue ſe trouva fortifiée : on en remit une troiſieme fois, & cette derniere application lui fit recouvrer entiérement la vue.

Remedes qui ont été trouvés ſouverains dans différentes maladies regardées juſqu'aujourd'hui comme incurables, & dont le long uſage a guéri radicalement les perſonnes qui en étoient affectées.

MALADIE NEPHRÉTIQUE, *ou retention d'urine.* Le raiſin d'Oms, plante très-commune en Eſpagne, & qu'on nomme *Buſſerole* en France, où il s'en trouve auſſi, eſt un médicament d'autant plus utile, qu'il eſt ſimple dans ſon uſage. Il conſiſte dans les poudres de la feuille ſeulement, ou dans la décoction de cette même feuille en forme de thé. Le fruit de cette même plante, ainſi que la racine, en ſont également bons. On prend du fruit en poudre depuis un demi-ſcrupule juſqu'à un ſcrupule, ou une demi-dragme; la racine en décoction ſe donne depuis une demi-dragme juſqu'à une & deux dragmes. Les feuilles en décoction & en infuſion depuis une demi-poignée juſqu'à une poignée, ou une poignée & demie. Les mêmes en poudre depuis un demi-ſcrupule juſqu'à un ſcrupule, & depuis une demi-dragme juſqu'à une dragme: mais d'après différentes expériences la doſe eſt de deux dragmes de feuilles dans une livre d'eau: c'eſt d'ailleurs à l'uſage à régler la quantité qu'il en faudra prendre pour qu'elle produiſe les effets qu'on attend.

Dans le paroxyſme, il faut en faire

usage trois ou quatre fois le jour dans un grand verre de décoction. Si quelque personne délicate la trouve plus agréable avec un peu de sucre, on ne pense pas que cela lui ôte de sa qualité. On continuera ce régime pendant plusieurs semaines & même plusieurs mois; mais lorsque les douleurs seront entiérement dissipées, ce sera assez d'une dose par jour; il est plus sûr de la prendre dans la matinée à jeun, en mettant une ou deux heures d'intervalle jusqu'au déjeûné. Ce remede n'exige point un régime austere, n'étant contraire à aucun aliment; il est cependant essentiel de ne jamais faire aucun excès pendant son usage.

On pourroit voir, si l'on veut, une dissertation sur cette maladie, traduite de l'Espagnol, dans laquelle les propriétés de cette plante, ainsi que les différentes expériences qui en ont été faites, se trouvent agréablement écrites: elle est imprimée à Strasbourg, & se vend à Paris chez Durand, rue Saint-Jacques.

MALADIES DE LA PEAU, *Gale*, *Lépre*, *Dartres*, *&c.* La scabieuse, sur-tout celle qui vient dans les terres argilleuses, est une plante dont l'expérience ne laisse aujourd'hui aucun doute sur ses propriétés pour la guérison radicale de ces maladies. L'usage constant tous les jours, à jeun, de deux tasses de thé en infusion est immanquable; mais on a vu des per-

ſonnes ne ſe ſentir de l'efficacité de ce remede, qu'après plus de ſix mois de ſon uſage. Il faut donc prendre deux pincées de racine de ſcabieuſe, la faire bouillir pendant une demi-heure dans une chopine d'eau de riviere, & en boire après l'avoir laiſſée infuſer pendant un quart-d'heure. On a vu des perſonnes affectées de ces cruelles maladies depuis plus de vingt années en guérir ſans retour, après un long uſage de ce remede.

HÉMORROÏDES. La petite chélidoine eſt ſans contredit la plante qui convient le mieux à cette incommodité déſagréable; mais on n'en peut faire uſage que depuis le mois de Mars juſqu'à la fin de Mai. Il faut en prendre une pincée & la mettre dans une chopine d'eau qu'on laiſſe infuſer comme du thé ſans la laiſſer bouillir. Il faut en prendre deux verres le matin. En faiſant uſage de cette plante pendant un mois ſeulement, on voit diſparoître cette infirmité ſans retour.

CANCERS, ULCERES. *Remede éprouvé contre ce mal.* Prenez des carottes récentes, ratiſſez-les, rapez-les, exprimez-en le ſuc en preſſant avec la main ſeulement; faites chauffer le marc ſur une aſſiette, ou dans un poëlon de terre, & l'appliquez bien épais ſur l'ulcere, en forme de cataplaſme. S'il y a des enfoncemens & des clapiers, il faut les en

remplir de façon que la ſubſtance des carottes touche les chairs dans tous leurs points. On couvre le tout d'une ſerviette bien ſeche & même un peu chaude : on renouvelle ce panſement deux fois en vingt-quatre heures. Chaque fois on enleve le vieux cataplaſme : on lave & on nettoie l'ulcere avec un pinceau de charpie trempé dans une décoction chaude de ciguë, *cicuta major fœtida*. L'effet de ce remede eſt de calmer les douleurs, & de diſſiper en peu de jours l'odeur que rendent les cancers. La ſupuration diminue & la plaie ne rend plus qu'une matiere louable. A la longue les bords durs & calleux de l'ulcere ſe ramolliſſent ; la tumeur diminue & diſparoît peu-à-peu ; enfin les chairs ſe régénerent, la cicatrice ſe forme, & l'ulcere eſt guéri. La guériſon eſt lente, mais ſûre. On pourroit la hâter ſi, pendant l'uſage des carottes à l'extérieur, on faiſoit prendre au malade, en petites doſes, l'extrait de l'eſpece de ciguë nommé *Bella-Dona* ou le quinquina, & tel autre altérant indiqué par la conſtitution du malade ou le caractere de la maladie. On peut ſe contenter de faire manger au malade des carottes cuites au lait. Ce remede a été publié par M. Sulifter, Médecin de M. le Duc de Saxe-Gotha, demeurant à Gotha dans la Thuringe.

F I N.

J'Ai lu par ordre de Monseigneur le Vice-Chancelier un Manuscrit intitulé. *L'Albert Moderne, ou nouveaux secrets approuvés & licites, d'après les découvertes les plus récentes*; & je n'y ai rien trouvé qui dût en empêcher l'impression. A Paris ce 18 Août 1767.

Signé ARNOULT.

PRIVILÉGE.

LOUIS, par la grace de Dieu, Roi de France & de Navarre: A nos amés & féaux Conseillers, les Gens tenans nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, Grand Conseil, Prévôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leurs Lieutenant Civils, & autres nos Justiciers qu'il appartiendra: SALUT. Notre amée la veuve Duchesne, Libraire, Nous a fait exposer qu'elle desireroit faire imprimer & donner au public *l'Albert Moderne, ou nouveaux secrets éprouvés & licites, recueillis d'après les découvertes les plus récentes; par le Sieur* ***, s'il Nous plaisoit lui accorder nos Lettres de Permission pour ce nécessaires. A CES CAUSES, voulant favorablement traiter l'Exposante, Nous lui avons permis & permettons par ces Présentes, de faire imprimer ledit Ouvrage autant de fois que bon lui semblera, & de le vendre, & debiter par-tout notre Royaume, pendant le temps de trois années consécutives,

à compter du jour de la date des Préſentes. Faiſons défenſes à tous Imprimeurs, Libraires & autres perſonnes, de quelque qualité & conditions qu'elles ſoient, d'en introduire d'impreſſion étrangere dans aucun lieu de notre obéiſſance : A LA CHARGE que ces Préſentes ſeront enregiſtrées tout au long ſur le Regiſtre de la Communauté des Imprimeurs & Libraires de Paris, dans trois mois de la date d'icelles, que l'impreſſion dudit ouvrage ſera faite dans notre Royaume & non ailleurs, en beau papier & beaux caracteres, que l'Impétrante ſe conformera aux Réglemens de la Librairie, & notamment à celui du 10 Avril 1725 ; à peine de déchéance de la préſente Permiſſion ; qu'avant de l'expoſer en vente, le Manuſcrit qui aura ſervi de copie à l'impreſſion dudit Ouvrage, ſera remis, dans le même état où l'Approbation y aura été donnée, ès mains de notre très-cher & féal Chevalier Chancelier de France, le Sieur DE LA MOIGNON, & qu'il en ſera enſuite remis deux Exemplaires dans notre Bibliotheque publique, un dans celle de notre Château du Louvre, un dans celle de notredit Sieur DE LA MOIGNON, & un dans celle de notre très-cher & féal Chevalier, Vice-Chancelier & Garde des Sceaux de France, le Sieur DE MAUPEOU : le tout à peine de nullité des Préſentes : du contenu deſquelles vous mandons & enjoignons de faire jouir ladite Expoſante, & ſes ayant-cauſes, pleinement & paiſiblement, ſans ſouffrir qu'il leur ſoit fait aucun trouble ou empêchement. VOULONS qu'à la copie des Préſentes, qui ſera imprimée tout au long, au commencement ou à la fin dudit Ouvrage,

foi soit ajoutée comme à l'Original. COMMANDONS au premier notre Huissier ou Sergent sur ce requis, de faire, pour l'exécution d'icelles, tous Actes requis & nécessaires, sans demander autre permission, & nonobstant clameur de Haro, Charte Normande, & Lettres à ce contraires : CAR TEL EST NOTRE PLAISIR. DONNÉ à Paris le trentieme jour du mois de Mars, l'an mil sept cent soixante-huit, & de notre regne le cinquante-troisieme. Par le Roi en son Conseil.

LE BEGUE.

Registré sur le Registre XVII de la Chambre Royale & Syndicale des Libraires & Imprimeurs de Paris, N°. 1317. fol. 402. conformément au Réglement de 1723. A Paris, ce 8 Avril 1768.

GANEAU, Syndic.



